

SOLANGE MENEZES DA SILVA DEMETERCO

DOCES LEMBRANÇAS: CADERNOS DE RECEITAS E

COMENSALIDADE

CURITIBA: 1900 - 1950

Dissertação apresentada à banca examinadora como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em História do Brasil à Coordenação dos Cursos de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos.

CURITIBA

1998

Há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que foi também menina, moça e alegre. Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós.

Gilberto Freyre

SUMÁRIO

1 - INTRODUÇÃO	1
1.1 - Fontes: apresentação e crítica	8
1.1.2 - Fontes manuscritas	9
1.1.3 - Fontes impressas	13
1.1.4 - Fontes orais	17
1.1.5 - Levantamento bibliográfico sobre o objeto em estudo	27
1.1.6 - Outras fontes	27
1.2 - Metodologia do trabalho	29
 2. ALIMENTO E CULTURA	
2.1 - Aspectos simbólicos dos alimentos	34
2.2 - Alimentação em Curitiba - 1900-1950	56
2.2.1 Elementos básicos e incorporações	56
2.2.2 Comércio e abastecimento alimentar	64
 3. COZINHA E ARTE CULINÁRIA	
3.1- A cozinha como espaço de relações sociais	80
3.2 - A mulher como "fada do lar": o saber culinário	91
 4. DOCES LEMBRANÇAS	
4.1 - Cadernos de receitas: inovações, incorporações e permanências	107
4.2 - As receitas de doces e as lembranças culinárias	125
 5. CONCLUSÃO	164
ANEXOS	170
FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	177
BIBLIOGRAFIA	186

AGRADECIMENTOS

Ao final de uma jornada de quase três anos, o que era um projeto de pesquisa é agora um trabalho que, de certa forma, é sempre conjunto. Isso porque muitas são as pessoas que devem ser lembradas por sua contribuição. Inicialmente gostaria de agradecer à Capes pelo apoio financeiro, ao Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, particularmente à Coordenação dos Cursos de Pós-Graduação pela aceitação daquele projeto inicial, aos professores e colegas.

Agradeço a meu orientador, Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, que prontamente apoiou a proposta de trabalho e muito contribuiu para a sua realização, tanto em termos de apontar a direção, quanto do incentivo nos momentos mais difíceis, quando parecia que tudo não ia dar certo.

Mas, antes de chegar até aqui, encontrei pessoas que, cada uma à sua maneira contribuíram para minha formação intelectual, profissional e pessoal. Meus sinceros agradecimentos à Prof^a Selma Baptista, que conheci no início da graduação em Ciências sociais e que me despertou a paixão pela Antropologia, paixão esta que continuou a ser estimulada pela Prof^a Anamaria A. Bonin, a primeira a apontar a riqueza dos quase esquecidos cadernos de receitas. Na Sociologia, a Prof^a Maria do Carmo M. B. Rolim, amiga e grande incentivadora do meu trabalho durante toda a graduação e principalmente durante a orientação para a realização da monografia de conclusão do curso, na qual já adotava o tema do qual não me afastaria mais - a alimentação. Ao final do curso, o convite da Prof^a Roseli Rocha dos Santos, na ocasião chefe do Departamento de Ciências Sociais e coordenadora do GEAS (Grupo de Estudos Agricultura e Sociedade), para continuar

pesquisando o assunto, com apoio de bolsa de aperfeiçoamento concedida pelo CNPq. Aos poucos ia crescendo meu interesse pelos aspectos culturais relacionados ao ato de alimentar-se, ao mesmo tempo em que percebia que esse era um tema ainda pouco explorado pela Antropologia, Sociologia, principalmente, pela História. Daí a vontade de partir para uma nova área, buscando descobrir outros caminhos.

Muitas foram as dificuldades encontradas para realizar uma pesquisa que desde o início se propunha ser multidisciplinar e que buscava uma abordagem diferenciada. Foi de grande importância para tentar superar as dúvidas e equívocos, o papel desempenhado pela banca de qualificação - Roseli e Maria do Carmo - que deram valiosas contribuições para a conclusão do trabalho.

Meu reconhecimento às instituições que colaboraram para o levantamento de dados para a pesquisa: Biblioteca Pública do Paraná, Museu Paranaense, na figura da sempre prestativa d. Helena, e Casa da Memória, através da atenção dispensada por Roseli, Vera e Ângela.

Meu agradecimento especial às minhas entrevistadas, que me permitiram invadir suas lembranças e viajar no tempo marcado por bolos, tortas e outras tantas delícias, além das receitas maravilhosas que pude incorporar ao meu cadernos de receitas.

Ao André, pela paciência com minha ignorância dos mistérios da informática e pelo amor que dedica a uma pessoa que me é muito cara.

Meu carinho para Isabel. Também para Aparecida, companheira de tantos meses passados em bibliotecas, pela gentileza e também pela leitura do trabalho num momento em que estava tão atribulada com seu próprio trabalho.

Minha gratidão e meu carinho especial para Gigi, grande companheira de jornada, hoje uma amiga, que sempre foi mais que generosa; foi aquela que sempre tinha uma palavra de estímulo, um olhar de cumplicidade e um gesto de carinho. Uma verdadeira parceria. Vá, mas volte!

Não poderia deixar de lembrar de meus pais: ele, uma saudade eterna, meu grande incentivador; minha mãe, aquela que sempre tem algo a me ensinar. E meus irmãos, todos exemplos de como se deve ser.

Meu reconhecimento especial para minha sogra Eleonora, que tantas vezes minimizou os efeitos da minha ausência em casa e especialmente junto a meu filho, dando-lhe a atenção que eu não podia dar. Muito obrigada.

Para meu querido Sé, todo amor e carinho pela compreensão e cumplicidade. Não vou esquecer que você jamais desistiu de me dizer que eu iria conseguir terminar. A meus filhos, Lu, Re e Dudu, todo o amor de uma mãe que esteve tão ausente, mas que só continuava porque vocês estavam ali, prontos para dar um abraço, um sorriso, e lembrar que eu precisava fazer uns bolos e umas "coisinhas gostosas" para os nossos raros momentos de encontro.

1 - INTRODUÇÃO

A questão da alimentação suscitou no Brasil inúmeros trabalhos que abordavam o problema apenas do ponto de vista do alimento como resposta à fome, restringindo-se a análise à discussão em termos fisiológicos e/ou nutricionais ou políticos.

É o caso de trabalhos como os de A. da Silva Mello, *A alimentação no Brasil*, publicado em 1946, no qual o autor chama a atenção para a necessidade de *se alimentar nosso Jeca*, ressaltando as falhas nas dietas alimentares da população pelo país afora, e destaca o importante papel das receitas que sejam econômicas. Neste mesmo ano o Dr. Ruy Coutinho publica *Valor social da alimentação*, analisando os regimes alimentares dos colégios do Brasil, conforme os relatórios dos inspetores federais do ensino, enviados à Comissão de Alimentação dos colégios do Ministério da Educação. Baseado no que observou, estabeleceu uma divisão do Brasil em seis áreas alimentares, a saber: amazônica, nordeste, mineira, paulista, colonial (Paraná estaria compreendido entre estas últimas) e a zona de pecuária gaúcha.

Os aspectos médico-higienistas da alimentação foram estudados por F. Pompêo do Amaral em *O problema da alimentação*, com base na análise dos regimes alimentares das famílias de alunas do então Instituto Feminino no Rio de Janeiro, entre 1940 e 1941, concluindo que o povo brasileiro é um povo desnutrido por falta de informação, e não só de alimentos.

Quando se fala em alimentação vista em seus aspectos nutricionais ou fisiológicos, tem-se em Josué de Castro o referencial, com toda a sua obra relacionada a este assunto. Em livros como *Geografia da fome* e *A alimentação à luz da geografia humana*, da década de 30, o autor analisa a alimentação ligada a determinadas áreas geográficas,

relaciona as causas sociais que condicionariam os diversos tipos de dietas alimentares e observa seus defeitos. Elabora o conceito de *fome oculta*, - a falta permanente de determinados elementos nutritivos aos regimes habituais de grupos inteiros da população brasileira.

Antonio Candido, com sua obra *Os parceiros do Rio Bonito*, analisando a sociedade caipira tradicional, em 1964, muito contribuiu para os estudos sobre o tema alimentação, ao lançar a idéia de que existia também a *fome psíquica*, que seria a escassez de alimentos prediletos, ressaltando o valor simbólico da alimentação.

A partir dos anos 80 vários trabalhos discutiram os aspectos econômicos da alimentação, relacionados à conjuntura nacional em diversos momentos: *O problema alimentar no Brasil - a importância dos desequilíbrios tecnológicos*, de Fernando Homem de Melo, *O problema alimentar no Brasil*, organizado por Cláudio de Moura Castro e Marcos Coimbra, este último com base em pesquisa do Endef (Estudo Nacional de Despesa Familiar) de 1975. Estudos do Endef também embasaram a análise de Ricardo Abramovay em *O que é fome*, ressaltando a angústia que as refeições representam para milhares de trabalhadores e questionando as razões deste fato e as doenças da fome, argumentando que o alimento torna-se arma de dominação.

Autores como Câmara Cascudo e Gilberto Freyre produziram trabalhos que por sua consistência e base documental tornaram-se clássicos na área de sociologia e história da alimentação; o primeiro, com *História da alimentação no Brasil e Antologia da alimentação no Brasil*, e o segundo, com *Casa-grande e senzala, Sobrados e mocambos* e, de particular interesse para a pesquisa que se realizou, *Açúcar - uma sociologia do doce*, cuja primeira edição data de 1939 e reeditado em 1997.

A alimentação vista sob seu aspecto simbólico é de certa maneira estudada por C.

R. Brandão em *Plantar, colher, comer*, em que discute a questão da sabedoria alimentar transmitida através de gerações de forma acumulativa, fruto da experimentação social. Afirma que *o homem coloca-se então como o modelo classificatório dos seus alimentos e se pode supor, por uma legítima extensão que é também a partir de sua presença no mundo que ele determina os domínios e princípios de relações de troca entre a sua atividade e as alternativas de seu mundo*¹ e que *ao se colocar como parâmetro de classificação e de prescrições sobre os seus alimentos, coloca o seu alimento e os determinantes de sua produção, acesso e consumo, como parâmetro de suas relações com o mundo, dentro de sua sociedade*.²

A escolha do tema partiu do interesse pessoal da autora, dando continuidade a pesquisas já realizadas sobre alimentação, desde a realização da monografia de conclusão do curso de Ciências Sociais na UFPr, em 1991, além da participação como bolsista do CNPq (iniciação científica e aperfeiçoamento) no GEAS - Grupo de Estudos Agricultura e Sociedade, do Departamento de Ciências Sociais da mesma universidade, junto à Prof^ª. Maria do Carmo M. B. Rolim (Departamento de Ciências Sociais) e Anamaria Bonin (Departamento de Antropologia), sob a coordenação da Prof^ª. Roseli Rocha dos Santos.

Tratou-se neste trabalho dos aspectos simbólicos relacionados ao ato de alimentar-se: desde a escolha e o preparo do alimento, seu consumo, e o ritual que envolve uma refeição, particularmente quando esta é feita em companhia, caracterizando-se então como uma forma de sociabilidade - a comensalidade. Interessou também investigar como se dava a produção, sistematização e a transmissão do saber culinário ao longo do tempo, de uma geração a outra, dentro da família.

¹ BRANDÃO, C. R. *Plantar, colher, comer*, p. 150.

² Ibid, p. 153.

Em todas as sociedades existem códigos alimentares que não se restringem apenas à escolha dos alimentos, mas dizem respeito também às técnicas de preparo, ao ritual das refeições, à comensalidade, e que espelham, finalmente, relações sociais precisas e hierárquicas. Braudel afirma que a alimentação é mais que uma história de determinados alimentos: é também as maneiras à mesa e, sobretudo, uma história dos regimes alimentares³.

Não existem estudos nesta área em Curitiba e mesmo fora do Paraná. O tema *alimentação*, vista sob seus aspectos simbólicos, culturais, desperta interesse crescente não só na comunidade acadêmica como no público em geral, que cada vez mais procura livros sobre o assunto - basta observar o número de lançamentos editoriais que trazem a cozinha ou as lembranças culinárias como assunto central.

O recorte temporal (1900-1950) se justifica na medida em que se tem neste momento transformações em termos estruturais na cidade de Curitiba; a baliza inferior (1900) refere-se ao momento em que a imigração estrangeira já está consolidada na região e de algumas etnias já se tem a segunda geração integrada à economia e sociedade curitibanas. Imaginou-se que nesta época se poderia avaliar os resultados do primeiro impacto causado pela chegada destes imigrantes, tanto sobre seus próprios hábitos alimentares quanto nos da população aqui nascida.

A baliza posterior (1950) relaciona-se a transformações pelas quais passou a sociedade paranaense e Curitiba no final da década de 40: o *boom* do café no norte do estado, a crescente urbanização, com reflexos significativos em todas as áreas, especialmente no que diz respeito à questão da sociabilidade, que passa a ser vivenciada de novas formas (particularmente com o surgimento dos restaurantes em Curitiba, quando a comensalidade

³ BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo séculos XV - XVIII**. São Paulo : Martins Fontes, 1995.

deixa de ser apenas familiar e doméstica). Tem-se também uma fase de transição no que diz respeito à alimentação: a indústria local está em expansão, tendo diversificado sua produção e aumentando a oferta de produtos alimentares. O comércio diversifica-se para atender ao novo perfil do consumidor, que agora busca não só novos produtos, como também outras formas de lazer. A opção por Curitiba se deu em função dessas características, especificamente em razão do perfil de sua população por causa da grande imigração estrangeira do final do século XIX até as primeiras décadas deste século. Outro dado significativo é a incorporação aos lares brasileiros e curitibanos de novos equipamentos, tais como fogão a gás engarrafado e refrigeradores domésticos, fato que alterou profundamente a seleção de alimentos e a forma de prepará-los.

Partindo-se fundamentalmente da análise de cadernos de receitas, buscou-se compreender o universo criativo da culinária, o gosto e o prazer que daí emanam. Tem-se como objetivo principal analisar em que medida as informações aí contidas refletem mudanças na seleção, preparo, consumo de determinados alimentos e na criação e estrutura de certos pratos, resgatando aquelas receitas que seriam consideradas importantes, exatamente por constituírem-se numa tradição familiar ou por terem sido consagradas em momentos em que se concretiza o ritual da comensalidade.

Fontes adicionais foram arroladas no sentido de complementar a documentação, tais como relatórios de Presidentes do Estado do Paraná, Boletins da Prefeitura Municipal de Curitiba, relatos de viajantes estrangeiros, obras de cronistas e memorialistas, manuais de Economia Doméstica, alguns livros de cozinha e periódicos da época - jornais e revistas. Além destas, fez-se uso de fontes orais, entrevistas com as pessoas que forneceram os cadernos de receitas para análise.

As transformações que ocorreram na sociedade brasileira e curitibana em especial

durante o período analisado refletiram-se nas normas e rotinas familiares relacionadas ao ato de comer. Mudanças comportamentais são difíceis de serem detectadas através das fontes tradicionais das quais a história comumente faz uso. Neste trabalho espera-se que, recorrendo a uma metodologia qualitativa que privilegia a história oral, obtenham-se dados para se analisar como ocorrem as mudanças das práticas e padrões alimentares, além de se tentar caracterizar como se dão as relações sociais em razão do ato de comer. É importante esclarecer que interessa para o presente trabalho o nível de domesticidade, isto é, as refeições, as práticas e representações estabelecidas no cotidiano familiar doméstico e não as refeições feitas fora de casa, em restaurantes.

Coube verificar então quais seriam as formas encontradas pelas pessoas para resguardar seus segredos culinários e transmiti-los às novas gerações. Partiu-se do pressuposto de que, exatamente pelo valor que lhe é agregado, esse saber culinário foi sistematizado em cadernos de receitas que eram transmitidas no meio familiar, constituindo-se numa forma particular de relação social engendrada entre a pessoa que detinha o poder deste saber e pessoas por ela selecionadas. Acredita-se que é nos momentos de comensalidade, no âmbito do cotidiano doméstico da família e/ou pessoas por ela selecionadas, que se dá a transmissão de um saber culinário, conhecimento este que as identifica a um grupo, seja étnico e/ou familiar, e que, finalmente, acaba por consolidar um certo padrão alimentar.

Para dar conta desses objetivos e do recorte temporal de pesquisa, procurou-se entender os aspectos culturais do alimento, considerando o alimento uma categoria histórica (Santos) e fazendo uso de conceitos como *habitus* (Bourdieu), sociabilidade (Baechler), gosto (Bourdieu e Brillat-Savarin), comensalidade, memória, civilidade (Elias) arte culinária, cozinha, "comida" e "comida da casa" (Da Matta), "comida da alma" (Horta), para que se

pudesse construir um referencial teórico que embasasse a pesquisa. Autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo serão fundamentais para o trabalho, como já se disse, em razão da importância de seus estudos na área da história da alimentação.

O primeiro capítulo, intitulado "Alimento e cultura" apresenta as categorias de análise que foram utilizadas, discutindo os autores a elas relacionados; tratou-se também da questão do abastecimento de gêneros alimentícios em Curitiba durante o período estudado, procurando traçar um quadro acerca dos elementos básicos que estavam à disposição da população e que poderiam compor suas refeições.

O capítulo "Cozinha e arte culinária" apresenta a transformação da cozinha enquanto espaço de relações sociais, local eminentemente feminino, muitas vezes de convívio familiar mas, sobretudo, onde se desenvolvem as atividades ligadas ao ato de cozinhar e comer, quando se concretizava a arte culinária, momento em que a mulher enquanto mãe-esposa-dona-de-casa era o destaque.

O terceiro e último capítulo, denominado "Doces lembranças", discute então como o saber culinário é sistematizado - em cadernos de receitas, fontes primárias para a pesquisa. Verificou-se como eram estruturados, como se dava a produção e a transmissão desse conhecimento culinário. A partir da análise dos cadernos de receitas e das entrevistas realizadas, verificou-se qual a ligação entre mulheres, doces e reminiscências culinárias - as doces lembranças.

1.1 - Fontes: apresentação e crítica

Uma nova concepção teórico-metodológica que se verifica na produção historiográfica nos últimos anos oferece novas possibilidades em termos de fontes, aproximando a História de outras áreas do conhecimento, como a Antropologia e a Sociologia, abrindo espaço para que se constitua um campo documental original.

No momento em que se fez a opção pelo tema da alimentação, sabia-se de antemão da sua complexidade e da possibilidade de múltiplas abordagens. Diante também da escassa produção bibliográfica sobre os aspectos simbólicos relacionados ao ato de comer, buscaram-se alternativas em termos de fontes para a pesquisa, sobretudo na tentativa de analisar as formas de vivenciar a comensalidade, vista aqui como uma forma de sociabilidade familiar, privada. Exatamente por esse caráter de domesticidade, o assunto pedia que se recorresse a outros tipos de fontes que não apenas as tradicionais. Os aspectos comuns e recorrentes ligados ao cotidiano familiar, apesar da riqueza de dados que podem apresentar à análise, não receberam, por parte dos historiadores, o devido tratamento. Concorde-se com Massimo Montanari quando o autor afirma que *la historia de la alimentación puede convertirse en una histoire-bataille, si diluimos su significado en una multiplicidad de acontecimientos y de datos, sobre todo, si damos a estos datos y a estos acontecimientos el valor probatorio que en otra época se daba a las batallas (sólo en otra época?)*.⁴

Atualmente ainda é necessário chamar a atenção para a relevância de estudos que tenham a alimentação como problemática, uma vez que a historiografia atual não contempla devidamente essa questão, buscando uma maior compreensão deste que muitas vezes é tido

⁴ MONTANARI, Massimo. Historia, alimentación, historia de la alimentación. In: NISTAL et al., p. 20.

como o mais banal dos atos humanos: o ato de comer. Importantes historiadores elegeram o assunto como tema de seus estudos, inclusive Braudel, quando chama a atenção para o fato de que *o homem não come nem bebe nos livros de história tradicional*, afirmando que *talvez não se deva relegar para o anedótico o surgimento de tantos produtos alimentares que são importantes fluxos de história*⁵. Considera ainda *o reino do habitual, do rotineiro, o grande ausente da história*⁶.

Privilegiando os aspectos culturais relacionados à alimentação, foram selecionadas as fontes, algumas inéditas em termos de trabalhos sobre o assunto no Paraná e em Curitiba (como os cadernos de receitas), em busca de uma melhor definição do tema a ser pesquisado, cuja leitura e discussão junto ao orientador foram rearranjando as idéias iniciais.

1.1.1 - Fontes manuscritas

1.1.1.1 - Cadernos de receitas (34), fontes primárias da pesquisa, que forneceram elementos para se analisar as práticas alimentares do universo investigado, procurando observar as mudanças e permanências, quais as receitas recorrentes, consideradas “especiais”, como se alteraram os elementos básicos, como se deu a incorporação de inovações tecnológicas verificadas na área de alimentação. Enfim, coube verificar como era sistematizado esse saber culinário, como se dava sua transmissão e quem detinha o poder sobre esse material.

Foram estudados cadernos datados dos seguintes anos (a partir do primeiro ano de sua organização): 1902, 1908, 1910, 1912, 1918, 1919(dois), 1923, 1926, 1928, 1930, 1932, 1935(dois), 1936, 1938(três), 1939(dois), 1940, 1941(dois), 1942, 1943, 1945(dois),

⁵ BRAUDEL, Fernand. **A dinâmica do capitalismo**, p. 17.

⁶ Ibid, p. 19-20.

1950(sete), perfazendo um total de 576 receitas de salgados e 1625 de doces.

A predominância de receitas de sobremesas, sorvetes, pudins e, principalmente, de bolos chamou a atenção desde o início da pesquisa. Começou-se a questionar por que isso ocorria, isto é, qual a razão para tantos registros desse tipo, uma vez que os pratos salgados parecem ser os mais imprescindíveis na dieta alimentar da maioria das pessoas. Percebeu-se então que tal se devia, entre outras causas, ao fato de os doces exigirem maior precisão em termos de ingredientes, medidas e modo de preparo. Ao longo da pesquisa procurou-se verificar que outros motivos poderiam estar por trás dessa supremacia dos doces, o que levou a uma alteração no rumo do trabalho, quando se optou por privilegiar a análise das receitas de doces dos mais variados tipos em detrimento dos salgados. Logo tinha-se esclarecido que eram as receitas de doces, bolos e pudins que as pessoas entrevistadas relacionavam suas lembranças gustativas. Portanto, ficou estabelecido que esse deveria ser o caminho a se seguir para a realização da análise dos cadernos de receitas.

Além do preenchimento da ficha para coleta de dados dos cadernos, foram copiadas em bloco à parte aquelas receitas que pareciam ser mais significativas ou que o próprio universo pesquisado apontasse como mais importantes entre as demais, bem como as receitas que de alguma forma servissem para explicitar mudanças e/ou transformações em termos de estrutura, ingredientes ou modo de preparo.

Os cadernos foram analisados num primeiro momento conforme a eles se tinha acesso; numa análise posterior, foram separados em ordem cronológica, de acordo com o recorte temporal estabelecido para a pesquisa, visando detectar as possíveis mudanças, como se explicou acima. Procurou-se confrontar os dados levantados com periódicos da época para verificar que tipo de receitas eram, conforme o depoimento das entrevistadas, copiadas das revistas e jornais. Interessou também observar o alto índice de recorrência de determinadas

receitas entre os diversos cadernos. O estado de conservação desse material às vezes é muito precário, não sendo possível fazer a sua fotocópia. Nesses casos, apenas fichou-se no próprio local onde estava sendo apresentado, geralmente a residência da dona do material, de acordo com a ficha de documentação previamente elaborada.

Encontrou-se grande dificuldade para consultar esse material em razão do zelo com que algumas de suas proprietárias cederam-nos para empréstimo, na maioria das vezes para consulta no seu próprio local de residência. Assim sendo, fazendo uso da ficha previamente elaborada para coleta de dados dos cadernos (a seguir), onde se procurou especialmente coletar dados relacionados às condições de produção desse material, isto é, em que circunstâncias e por que começou a ser organizado. Anotaram-se as receitas que a entrevistada considerava mais importantes e quais seriam as razões para essa distinção. Entretanto, vale salientar: sempre que, ao longo da pesquisa, percebeu-se ser necessário voltar a determinado caderno, era feito um novo contato com a pessoa para tirar dúvidas.

FICHA PARA COLETA DE DADOS DOS CADERNOS DE RECEITAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES

CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

PROJETO: HÁBITOS ALIMENTARES: COMENSALIDADE E TRANSMISSÃO

PESQUISADOR: SOLANGE MENEZES DA SILVA DEMETERCO

ORIENTADOR: PROF. CARLOS ROBERTO ANTUNES DOS SANTOS

FONTE:

ANO:

AUTOR:

RESPONSABILIDADE ATUAL:

LOCAL DA PRODUÇÃO:

CONDIÇÕES E FORMAS DE PRODUÇÃO:

RECEITA(S):

OUTROS DADOS:

DATA DO LEVANTAMENTO:

RESPONSÁVEL:

1.1.2 - Fontes impressas

1.1.2.1 - Documentos oficiais e de época

a) Relatórios dos Presidentes/Governadores do Estado -1900-1950 (Biblioteca Pública do Paraná): encontrados em bom estado, com lacunas durante o período em que o estado ficou sob intervenção, no governo de Manoel Ribas -1932-1945. Encontraram-se informações relevantes para a pesquisa nos relatórios dos anos de 1901, 1903, 1911, 1913, 1915, 1918, 1919, 1920, 1922-1923, 1924, 1928, 1929, 1935 e 1936. Essas informações dizem respeito à produção agrícola do estado (interessando particularmente as referentes aos arredores de Curitiba, nas colônias) e ao comércio de gêneros alimentícios.

b) Boletins da Prefeitura Municipal de Curitiba -1900-1950 (Arquivo Público do Estado do Paraná).

c) Posturas da Câmara Municipal de Curitiba, Estado do Paraná (Biblioteca Pública do Paraná) - Decretada pela Câmara Municipal em sessão de 22 de novembro de 1895, publicada em 1897 pela Typ. Lith. Curitybana. Consultou-se esse tipo de registro, apesar de não se referir ao período em análise, para verificar até que ponto poderia ser arrolado como fonte para o estudo do tema proposto. Concluiu-se que poderia haver um desdobramento da questão, especialmente do abastecimento alimentar, que não contribuiria para o andamento dos trabalhos, já que abriria espaço para muitos outros aspectos que não fazem parte da problemática central. O documento acima citado foi conservado no corpo documental apenas por fornecer dados acerca do comércio de gêneros alimentícios num momento em que mudanças significativas eram implementadas no que diz respeito ao Mercado Municipal e outras formas de abastecimento alimentar da cidade, como as carroças dos imigrantes que supriam Curitiba de produtos hortifrutigranjeiros.

Esses documentos fornecem dados e informações que ajudam a esclarecer a conjuntura social, política e econômica da época. Interessa para a pesquisa informações sobre a imigração estrangeira, as políticas de intervenção/atuação dos governantes com relação ao comércio de gêneros alimentícios e à agricultura na região. São importantes em termos das transformações que mudariam a história do Paraná e de Curitiba, gerando uma nova conjuntura, especialmente o desenvolvimento do comércio de alimentos e de novas demandas da população nesse setor. Assim sendo, vale tentar verificar de que forma essas transformações poderiam alterar comportamentos da população e influenciar na consolidação de novos hábitos alimentares na cidade.

1.1.2.2 - Publicações

a) Livros: obras impressas literárias ou não (especialmente livros de receitas, memórias, também aquelas publicadas após o período mas que relatem a época estudada), e/ou publicações circunstanciais, manuais de economia doméstica, relatos de cronistas e viajantes estrangeiros que passaram pelo Paraná e especialmente por Curitiba, mesmo que em época bem anterior ao recorte temporal estabelecido.

Por seu interesse por uma sociedade que era diferente da sua, o viajante pode revelar o que nem mesmo os contemporâneos nativos perceberam pela força do hábito. Uma vez que se tem interesse pelos aspectos do cotidiano relacionados à alimentação e ao ato de comer, essas informações podem ser de grande ajuda para se tentar compor o quadro social de tempos anteriores ao período em questão e verificar quais eram os alimentos consumidos pela população. Avé-Lallemant, Bigg-Wither, Luccock e Saint-Hilaire foram os estrangeiros analisados.

Já os cronistas falam sempre do cotidiano, das novidades, de hábitos que se transformam, estabelecendo um elo de familiaridade com o leitor que muito contribuiu para a

análise que se pretende empreender. A leitura dessas obras foi importante por fornecer diversas visões da cidade, seus costumes e problemas. Especialmente as de cunho memorialista foram de grande auxílio para elucidar hábitos da população (especialmente hábitos alimentares) e outros aspectos do cotidiano familiar relacionados à alimentação (particularmente a comensalidade), dos quais as pessoas sentiam saudades.

Os manuais de economia doméstica revelaram-se de uma riqueza inesperada para o trabalho, na medida em que não só fornecem elementos para se investigar as práticas relacionadas à cozinha e à arte culinária, vistas como atribuições básicas da mulher, da dona-de-casa “exemplar”, como também se mostram difusores importantes desse ideal de mulher: feminina, carinhosa, dedicada à família (especialmente ao marido), prendada e submissa. Recorreu-se a esse material com a preocupação inicial de buscar nele dados sobre alimentação, já que, em sua maioria, traz “conselhos” às donas-de-casa e/ou moças que estão sendo preparadas para o casamento. Entretanto verificou-se que poderiam fornecer muito mais que isso; assim, foram obtidos subsídios para discutir um pouco mais acerca dessas mulheres que em algum momento de suas vidas tiveram a preocupação de organizar um caderno de receitas. A maioria das obras consultadas fazem parte do acervo da Biblioteca Pública do Paraná; outras foram emprestadas e algumas são do acervo pessoal da pesquisadora.

O *Manual da doceira*, de Roberto Bube, foi muito útil ao longo de todo o trabalho, e não apenas para discutir aspectos relacionados à economia doméstica, mas também pelas receitas que apresenta. Entretanto, não se trata de uma simples compilação de receitas de doces, já que algumas são criações do autor; é o resultado da prática de doceiro e confeiteiro, atividade que exerceu em Curitiba, na cidade do Rio Grande, no Rio Grande do Sul, e em cidades da Alemanha no século passado. Em 1894 fundou em Curitiba a

Confeitaria Universal de Curitiba, que passou a denominar-se Confeitaria Bube, a mais antiga do Paraná. Os periódicos da época trazem muitos anúncios dessa casa, muito conceituada entre a população curitibana, que aí encomendava os doces para suas festas e banquetes.

b) Periódicos: nesse material se buscará dados que ajudem a caracterizar melhor o período em estudo com relação à questão da alimentação e aos hábitos das famílias curitibanas. Interessa verificar de que forma o assunto aparece: crônicas, debates sobre certos alimentos, anúncios publicitários de alimentos, casas comerciais do ramo, utensílios e equipamentos de cozinha, receitas culinárias, matérias sobre economia doméstica e outras informações afins.

Devido à extensão do recorte temporal, optou-se por selecionar algumas entre as tantas publicações no período, privilegiando aquelas que permaneceram por mais tempo, cobrindo a fase em análise. Entretanto, com relação às revistas, foram pesquisadas todas as que circulavam em Curitiba no período analisado, encontradas no acervo da Biblioteca Pública do Paraná, do Museu Paranaense e da Biblioteca do Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná. No que se refere aos jornais privilegiaram-se dois, catalogados nessas instituições com menos lacunas, examinando-se também exemplares de outros cuja periodicidade apresentava cortes ou mesmo saíram de circulação após curto espaço de tempo, apenas com o intuito de verificar a existência nesses jornais de uma coluna dedicada à culinária.

c) Jornais: *Diário da Tarde* (1900-1950) e *Gazeta do Povo* (1919-1950) - Biblioteca Pública do Paraná. Consultados nos originais e em microfilmes, conforme o estado de conservação do material.

Nenhuma das revistas analisadas cobre todo o período pesquisado. Entretanto,

fornece dados interessantes quanto a fatos ocorridos na cidade, notícias sobre as colônias de imigrantes que cercavam Curitiba na época, eventos sociais, anúncios publicitários (principalmente de estabelecimentos comerciais na área de alimentação), lançamentos de novos produtos alimentícios, utensílios e equipamentos de cozinha. Observou-se que esse material seria importante também para se avaliar o papel da mulher na sociedade curitibana naquele momento.

Revistas de projeção nacional que circulavam em Curitiba no período, como *Grande Hotel* (1947) e *O Cruzeiro* (1928) também foram analisadas. Esse tipo de publicação exerceu forte influência sobre várias gerações de mulheres desde os anos vinte deste século, como já demonstraram autoras(es) que analisaram a imprensa feminina no Brasil. A partir desse momento se constrói um ideal da mulher “moderna”, que deveria comportar-se de acordo com as novas normas impostas pelo imaginário da época e incorporar os lançamentos em termos de utilidades domésticas, em sua maioria relacionadas ao ato de cozinhar.

1.1.3 - Fontes orais

a) Entrevistas centradas com pessoas previamente selecionadas (19), e, de acordo com roteiro previamente elaborado (a seguir), procurando captar a rotina alimentar da família no que se refere aos ritos e ritmos das refeições, bem como verificar como se dava a transmissão de receitas culinárias e qual o papel dos livros e cadernos de receitas nesse processo. Esse tipo de entrevista, também chamada de focalizada ou guiada, parte de tópicos e aspectos determinados pela problemática em questão, e nela o *entrevistador deixa o entrevistado descrever livremente sua experiência pessoal a respeito do assunto investigado*.⁷

⁷ THIOLLENT, Michel, *Crítica metodológica...*, p. 35.

Fez-se contato com pessoas conhecidas ou indicadas por alguém que se soubesse serem portadoras de livros de cozinha, dando-se preferências às donas-de-casa, pessoas que gostassem de cozinhar ou até mesmo que tivessem sido profissionais na área (doceiras, quituteiras ou banqueteiras) que pudessem contar a história de suas famílias sob a ótica de sua “história culinária”. Foram procurados os cadernos de receitas mais antigos que essas pessoas pudessem ter (organizados ao longo da primeira metade deste século). Por ocasião desse primeiro contato, que tinha por objetivo conseguir os cadernos (ou fotocópia quando não pudessem ser emprestados temporariamente), já se procurava verificar a disponibilidade dessas pessoas para uma futura entrevista, e se obtinha êxito com a maioria. Esse universo em que as pesquisas foram realizadas é composto basicamente por culinaristas (que utilizam seu acervo culinário também profissionalmente) e senhoras donas-de-casa ou suas descendentes que hoje ainda mantêm os cadernos que suas mães, avós ou tias organizaram (ver a seguir a relação das entrevistadas).

ROTEIRO DE ENTREVISTAS (utilizado como base das entrevistas, apesar de nem todos os assuntos abordados virem a ser utilizados na pesquisa, de acordo com o rumo que o trabalho tomou durante a fase de coleta de dados)

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO: nome, idade, local de nascimento, escolaridade, tempo de residência em Curitiba, estado civil, profissão.

1. HÁBITOS ALIMENTARES

1.1. Quais são seus hábitos alimentares?

- Em que peça da casa são servidas as refeições?
- Com quem come (só, com a família, com amigos)?
- Quem costuma preparar as refeições?
- Qual o cardápio do trivial?
- Tem os mesmos hábitos alimentares do restante da família?
- Seus hábitos alimentares são hoje muito diferentes daqueles de tempos atrás?

1.2. Qual a influência de familiares em seus hábitos alimentares?

- Quem costuma fazer as compras de produtos alimentícios em sua casa?
- Quem escolhe o cardápio das refeições cotidianas?
- Os hábitos alimentares são resultado de padrões familiares?
- Existem receitas que sejam consideradas tradicionais por sua família?
- Em que momentos elas são preparadas?
- Quem costuma encarregar-se da preparação desses pratos?
- A não convivência familiar faz você abandonar determinados hábitos e/ou receitas?

2. MULHER E COZINHA

2.1. Qual o papel das mulheres em sua família ?

- São sempre elas as encarregadas do preparo das refeições cotidianas?
- Quem prepara as refeições em dia de festas?
- Quem cuida da tarefa de cozinhar recebe alguma ajuda de familiares?
- Há empregadas para o serviço da cozinha?
- Como se dá a divisão das tarefas de cozinhar em sua casa com os homens da família?
- Como eles encaram a cozinha e o trabalho de cozinhar?

- Há algum prato que deva ser feito apenas por homens ou por mulheres?

2 . 2. Qual a importância da cozinha em sua casa?

- A cozinha é um lugar importante da sua casa?
- Você recebe parentes e/ou amigos na cozinha?
- A família costuma fazer as refeições reunida, na cozinha?
- A cozinha é um espaço de reuniões, independentemente de se estar fazendo ou não uma refeição?
- Como sua cozinha está equipada em termos de utensílios de cozinha?
- Quais as mudanças que considera mais importantes no que diz respeito a equipamentos de cozinha?

3 . O VALOR CULTURAL DOS ALIMENTOS

- 3 . 1. Qual a comida que você mais valoriza/gosta? Por quê?
- 3 . 2. Com que frequência come o que gosta durante a semana?
- 3 . 3. Que tipo de comida desvaloriza/não gosta? Por quê?
- 3 . 4. O que você gosta de comer no dia-a-dia?
- 3 . 5. E em dias de festa?
- 3 . 6. Quantas refeições são feitas para comemorar festas familiares? Quais são essas festas?
- 3 . 7. Considera importante que as refeições sejam feitas em conjunto?

4 . LIVROS E CADERNOS DE RECEITAS

- 4 . 1. Qual a importância dos livros de cozinha para você?
- 4 . 2. Quem organizou os cadernos de receitas em sua família. Por quê?
- 4 . 3. Esse material costuma ser utilizado no dia-a-dia?
- 4 . 4. Costumam se consultados para o preparo de refeições para festas?
- 4 . 5. Quais as receitas preferidas dentre as que estão nos cadernos?
- 4 . 6. O que é mais utilizado: os cadernos ou os livros?
- 4 . 7. Alguém ainda preserva receitas de família?
- 4 . 8. Quais as mudanças na estrutura das receitas que considera mais importantes?
- 4 . 9. Existem receitas que tenham sido criadas pela pessoa que organizou o caderno, ou é apenas uma compilação de diversas receitas?
- 4 . 10. Em que momentos se dava a troca de receitas com outras pessoas?

4.11. Que mudanças pode observar nas receitas ao longo do tempo, em termos de ingredientes, modo de preparo?

4.12. Qual a importância de jornais e revistas para sua coleção de receitas de cozinha? Costuma copiar ou anexar recortes em seu caderno?

RELAÇÃO DE ENTREVISTADAS

As entrevistas aparecerão ao longo do trabalho apenas numeradas, não sendo mais citado o nome da pessoa, mas apenas dados característicos que ajudem a entender seu discurso em determinado momento.

1 - Albanita Mendes Braga (1998): chamada de tia Nita, prefere fazer doces e procurou sistematizar suas receitas preferidas, aquelas que, segundo ela, *fazem mais sucesso* nas reuniões de família, em cadernos de 1936 e 1942. Com 82 anos, ainda é a encarregada da doceira das festas de família. Sua sobrinha mais velha e uma neta já têm seus cadernos de receitas.

2 - Antonia Sucharski (1997): já falecida, entrevista feita com a filha e a neta, que mantêm os cadernos da avó, datados de 1912 e 1918, com algumas receitas de doces de tacho, bolos e pudins. Quituteira desde menina-moça, enquanto jovem pouco compilou de suas receitas. Outro caderno começou a ser organizado por sua filha Leonilda quando era menina, em 1937.

3 - Cecília Maria Fernandes da Costa (1997): única mulher na família de mais duas irmãs e oito primas que se interessou por cozinha e por preservar receitas, especialmente as preferidas da família, sempre executadas nas ocasiões especiais. O trivial também era do seu interesse mas a preferência por doces, especialmente bolos, é marcante no cadernos de 1943.

4 - Cecy Seixas Santiago (1997): esse é o segundo caderno da autora, de 78 anos, que teve o primeiro, iniciado em 1935, quando ainda era solteira, extraviado após o empréstimo a uma amiga. Começou a organizá-lo logo que sua filha nasceu, pensando em *organizar tudo para*

ela. Seu caderno é um dos que trazem um número equilibrado de receitas de doces e salgados.

5 - Denise Duanis Vieira (1997): de origem mineira, a autora procurou preservar algumas receitas de família oriundas de sua região, ao mesmo tempo em que ia incorporando outras que aprendia no Paraná, quando veio morar em Curitiba, em 1939, ocasião em que deu início a um novo caderno de receitas. Mesmo idosa, não deixou de fazer quitutes e quitandas que o tempo consagrou entre seus familiares e amigos. Filha e nora constituíram seus cadernos para tentar preservar algumas das especialidades culinárias da mãe.

6 - Eliane Klains Albuquerque (1998): a autora costuma até hoje presentear as mulheres e moças da família com cópias de seus cadernos (de 1919, 1926 e outro de 1930), feitas por ela, selecionando as que considera as melhores receitas, particularmente de tortas, bolos e sobremesas. As sobrinhas estão encarregadas de fazer os pratos preferidos da família nos finais de semana, sob sua orientação, pois a idade avançada a impossibilita de realizar pessoalmente determinadas tarefas na cozinha.

7 - Elizabete Marie Gaertner (1998): caderno com receitas de família e outras de domínio público, compiladas e sistematizadas desde o casamento da autora (1939), que, ainda hoje, com 77 anos é quem cozinha para a família (filha e netos) nos almoços de domingo. Suas duas netas mais velhas já copiaram suas receitas em seus próprios cadernos.

8 - Estefânia Beck (1998): colecionava receitas que recolhia com amigas e outras mulheres da família. Sempre teve empregadas para as tarefas ligadas à cozinha, apesar de não gostar de delegar a ninguém a preparação dos doces, particularmente de bolos. Fez questão de ensinar as filhas a cozinhar para preservar a memória culinária da família. Já falecida, deixou três

cadernos: de 1923, 1938 e 1941.

9 - Cecy Seixas Santomas (1997): sempre gostou muito de cozinhar, já foi culinária e doceira profissional, especializada em bolos para festas. Procurou recuperar de memória algumas receitas já consagradas na família, a partir de um caderno da mãe, de 1910, incorporando outras que ia colecionando entre amigas e outras mulheres da família, de origem espanhola. Organizou um caderno somente com recortes recolhidos da revista *O Cruzeiro* ao longo de mais de dez anos. Foram consultados três cadernos, todos iniciados em 1950, dois deles compostos de receitas manuscritas e recortes da revista.

10 - Laura Mesquita (1997): o caderno de 1940 é o segundo - o primeiro foi perdido em um incêndio quando já estava quase completo. A autora começou a organizá-lo para tentar facilitar a tarefa de cozinhar, especialmente em dias de festa; anotava as receitas de que gostava mais de preparar e que agradavam à família e/ou convidados. Em 1950 iniciou outro que ainda não terminou, porque acha que as receitas começaram a se repetir demais. Recebeu forte influência das outras mulheres da família, que eram grandes cozinheiras e ensinaram receitas que vieram da Alemanha.

11 - Léa Maria Pinto (1998): segunda geração de imigrantes italianos. Vida rural até o casamento em 1928, com 15 anos. Seu primeiro caderno, organizado ao longo de dez anos, foi perdido em um incêndio. Em 1938 começou outro com receitas diversas, em 1945 um só de doces, e em 1950 outro com receitas diversas. Divide com a neta a tarefa de fazer os doces para as reuniões e eventos familiares.

12 - Léa Pinheiros Raski (1998): a autora recebeu o caderno para anotar suas receitas com

uma dedicatória e apenas uma receita - do Bolo da Felicidade (receita simbólica), por ocasião de seu casamento, em 1950. Ambas tinham a preocupação de preservar as tradições culinárias da família e tinham preferência por receitas de doces diversos.

13 - Leocádia Menezes (1998): a autora compilou receitas que sua mãe, polonesa de nascimento, lhe passou oralmente; isso se dava normalmente em torno do fogão a lenha, enquanto cozinhavam juntas para o restante da família. Hoje, com 79 anos, ainda conserva o hábito de anotar receitas em seu caderno, que começou a organizar em 1941.

14 - Leonilda Sucharski Alcântara (1998): começou em 1928, ainda menina, a organizar seu caderno copiando as receitas de sua mãe (já falecida), que às vezes não conseguia entender. Ignora o destino desses originais. Tornou-se doceira e banqueteira de sucesso e mesmo muito idosa ainda gosta de *rondar a cozinha para fazer um docinho*.

15 - Leonora Kleins (1998): filha de imigrantes alemães, cedo interessou-se por cozinha e começou a sistematizar suas receitas após o casamento em 1935 - seu caderno data de 1939. Cozinhava nas festas de família e, quando se fazia necessário, vendia doces (bolos) para complementar o orçamento doméstico.

16 - Maria Thereza B. Lacerda (1992 e 1997): organizar o caderno de receitas para as mulheres da geração de sua mãe, nos anos 20, fazia parte do enxoval da moça que ia se casar. Herdou os cadernos da avó, que tinha a preocupação de *preparar as moças para administrar uma casa*. São receitas tradicionais da Lapa e de toda a região, que eram anotadas por várias pessoas da família, incluindo crianças e homens, especialmente em dias de chuva.

Dificuldades com as receitas que tinham os ingredientes medidos em diferentes unidades de medida e em libras. Os cadernos datam de 1908, 1919 e 1934

17 - Marilza Dabrowski (1997): já falecida, sua bisneta guarda como relíquia o caderno de receitas que começou a ser organizado em 1902 e que se encontra em péssimo estado de conservação. Apesar de trazer receitas ininteligíveis e/ou confusas, serve como ilustração de um tempo em que as mulheres ainda não dominavam a escrita de modo satisfatório.

18 - Natália Puck (1997): doceira por profissão, tem um caderno de 1932, no qual compilou receitas que foi desenvolvendo e aperfeiçoando ao longo do tempo, além de outras copiadas de amigas em reuniões sociais. Sua filha, também doceira, utiliza um caderno que é a cópia do original da mãe, apenas fazendo as necessárias adaptações em termos de unidades de medidas.

19 - Neuci Xavier de Moura Jorge (1992 e 1998): entrevistada pela segunda vez por se saber ser detentora de informações que contribuiriam para a pesquisa, além do fato de ter sob sua responsabilidade dois cadernos, datados de 1938 e 1945, de sua mãe. Doceira profissional, faz bolos para festa de todo tipo desde jovem (hoje tem 58 anos) e adora a tarefa de abastecer as festas familiares com doces diversos.

1.1.4 -. Levantamento bibliográfico sobre o objeto de estudo

Tendo como problemática conhecer as práticas e hábitos alimentares de segmentos da população de Curitiba a partir do estudo das formas de comensalidade vivenciadas no universo doméstico familiar e de acordo com uma divisão temática inicial, fez-se um levantamento da literatura que, sem pretensões de ser exaustivo, deverá fornecer embasamento teórico-metodológico e conhecimento dos diversos aspectos envolvidos na questão. Para procurar organizar de forma mais eficiente as leituras, foi feito sempre o fichamento bibliográfico.

Autores como Gilberto Freyre (*Casa-grande & senzala* e *Açúcar*), Roberto Da Matta, Pierre Bourdieu, Norbert Elias, Luis da Câmara Cascudo, Jean-Louis Flandrin, Jean-François Revel, Michelle Perrot, Jean-Paul Aron e outros foram de fundamental importância para o andamento da pesquisa, na medida em que contribuíram para o entendimento de algumas categorias explicativas, tais como: alimento/comida; *habitus*; gosto; civilidade; comensalidade; cozinha; sociabilidade; memória; cotidiano; domesticidade. O trabalho do Prof. Carlos Roberto Antunes dos Santos intitulado *História da alimentação no Paraná*, foi a referência básica para o estudo da alimentação em Curitiba, sobretudo por trabalhar o alimento como uma categoria histórica

1.1.5 - Outras fontes

a) Plantas de casas de Curitiba (acervo Casa da Memória): material já muito bem trabalhado por Marcelo Sutil em sua dissertação de mestrado, esse tipo de documento passou a fazer parte das fontes quando se percebeu, pela revisão bibliográfica, que transformações ocorridas na sociedade em termos de comportamentos e percepção do espaço doméstico implicavam também mudanças na distribuição espacial das casas. Especialmente a

consolidação da copa como espaço de sociabilidade familiar, à hora das refeições, alterou a organização das áreas internas das casas durante o período analisado.

b) Filme: *A festa de Babette* (Babette's feast), produzido na Dinamarca em 1987, com roteiro e direção de Gabriel Axel. Esse material foi de grande auxílio para se abordar a questão da realização pessoal do indivíduo que explicita sua criatividade através da cozinha, do ato de cozinhar. Baseado no conto da dinamarquesa Karen Blixen, que adotou o pseudônimo de Isak Dinesen para poder escrever no começo do século, e que também gostava de cozinhar, aborda de forma delicada o valor simbólico que pode ter uma refeição e o quanto a culinária pode efetivamente se transformar em arte quando exercida por pessoas criativas e que reconhecem e valorizam os aspectos rituais envolvidos no ato de comer.

1.2 - Metodologia do trabalho

As fontes arroladas e acima apresentadas formam uma documentação qualitativa, cuja utilização é indispensável para a pesquisa. Esta, por tratar de um tema que envolve aspectos simbólicos relacionados ao ato de comer e ao cotidiano familiar doméstico, demanda alternativas que complementem a chamada documentação tradicional da história.

Interessa o nível do cotidiano porque é nele que se pode perceber aquilo que muda e o que permanece, aquilo que “não aparece”, a experiência das pessoas comuns. Peter Burke, discutindo a Nova História, chama a atenção para a importância dos estudos que privilegiam essa nova abordagem, na qual *a história da vida cotidiana é encarada agora, por alguns historiadores, como a única história verdadeira, o centro a que tudo o mais deve ser relacionado*⁸. Este trabalho tem como proposta analisar ritos e ritmos familiares relacionados à alimentação (atividade “esquecida” pelos historiadores) e, ao discutir uma atividade considerada eminentemente feminina - o cozinhar, de certa forma tornará menos “invisível” esse cotidiano. Afinal, é recente também a descoberta da mulher pela historiografia (ver M. Perrot).

Fez-se a opção metodológica pela técnica da história oral, utilizando-se entrevistas centradas, com o objetivo de tentar resgatar os significados culturais que permeiam as práticas alimentares, buscando reconstruir o passado através da memória. Segundo Le Goff, a memória *é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva*⁹. Apresenta-se como um recurso metodológico fundamental, uma vez que se tem como objetivo tentar captar práticas cotidianas, engendradas no nível da

⁸ BURKE, Peter. **A escrita da história**, p. 23.

⁹ LE GOFF, Jacques. **História e memória**, p. 476-477.

domesticidade, da vida familiar, e que, em função disso, dificilmente aparecem em outro tipo de documentação.

Peter Burke, discutindo a história como memória social, lembra Maurice Halbwachs, pioneiro em afirmar que as recordações são construídas pelos grupos sociais, que determinam aquilo que seria “memorável” e a forma como será recordado. Lembra que Halbwachs estabeleceu uma nítida distinção entre memória coletiva, que é uma construção social, e a história escrita, que considerou objetiva.¹⁰ Alerta Burke para a necessidade de os historiadores interessarem-se pela memória como uma fonte histórica e enquanto fenômeno histórico: a história oral contribuindo para o que ele chama de história social da recordação. Tudo isso sem esquecer que os documentos produzidos pela história oral devem ser confrontados com outros e que são sempre passíveis de severa análise crítica.

As lembranças de família, em especial, *persistem matizadas em cada um de seus membros e constituem uma memória ao mesmo tempo una e diferenciada. Trocando opiniões, dialogando sobre tudo, suas lembranças guardam vínculos difíceis de separar. Os vínculos podem persistir mesmo quando se desagregou o núcleo onde sua história teve origem*¹¹. Vão interessar para o presente trabalho as “reminiscências culinárias” cultivadas no interior da família ou por alguém que as considere elementos fundantes de determinados ritos ligados à comida e aos eventos permeados pela comensalidade.

Paul Thompson demonstra como a fonte oral pode ser utilizada juntamente com as fontes tradicionais da história. Para o autor, o método da história oral pode apresentar bons resultados quando usado numa pesquisa multidisciplinar como esta, que busca um diálogo com a antropologia e a sociologia. Salienta que *a história oral não é apenas sobre eventos, ou*

¹⁰ BURKE, Peter. **O mundo como teatro**, p. 237.

¹¹ BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**, p. 344.

*estruturas, ou padrões de comportamentos, mas também como são eles vivenciados e lembrados na imaginação.*¹² O uso da entrevista como fonte pode vir a complementar as fontes tradicionais, propiciando inclusive a descoberta de documentos que de outro modo não teriam sido localizados (como, p.ex., memórias, fotografias e arquivos de família). Especialmente quando se estudam as tradições e se busca investigar transformações e mudanças comportamentais ao nível da domesticidade, a memória permite que se problematize a realidade do cotidiano, fornecendo uma perspectiva diferente da realidade.

Um dos traços que diferenciam a técnica da história oral de outros recursos metodológicos é o impacto transformador que exerce, por exemplo, no estudo da história da família. Quando, no início desta reflexão, procurou-se justificar a escolha do tema, salientou-se a relevância do trabalho com a memória diante da problemática estabelecida, tendo em vista exatamente essa possibilidade. Na medida em que se procure conhecer indivíduos e suas famílias através de suas memórias, via entrevistas, se estará procurando conhecer também a forma como se davam as relações interpessoais (contatos com vizinhos, amigos e parentes), em particular no que diz respeito à comensalidade. O ato de comer junto implica vivenciar a comensalidade, que interessa aqui tentar resgatar, bem como o cotidiano familiar e as práticas alimentares dessas famílias, além de estabelecer as permanências e/ou as mudanças em termos de práticas e hábitos alimentares, verificadas ao longo do tempo.

Assim sendo, talvez não haja, para a problemática em questão, uma documentação que pudesse fornecer esse tipo de informação, referente a atitudes e comportamentos cotidianos, com a mesma eficácia da história oral, mesmo com todos os problemas decorrentes da subjetividade que envolve a interação entre entrevistado e entrevistador.

¹² THOMPSON, Paul. **A voz do passado**, p. 184.

Após contatos iniciais, foi elaborada a lista de informantes e, de acordo com sua disponibilidade, marcadas as entrevistas, tendo sido realizadas 19, com a utilização de um gravador, a partir de um roteiro elaborado de acordo com a divisão temática que se fez no momento das leituras das fontes arroladas e da revisão bibliográfica. Esse diálogo com os diversos informantes permite uma relativização dos conceitos que serão operacionalizados na análise e a confirmação ou redefinição das hipóteses de trabalho. Os relatos registrados foram posteriormente copiados para garantir a segurança do material, transcritos e sistematizados em fichas de documentação. Os cadernos de receitas que foram apresentados durante as entrevistas e outros encontrados durante a fase de coleta de dados para a pesquisa, quando possível, foram fotocopiados e arquivados juntamente com a ficha documental do relato oral, ou, quando não pertenciam a algum informante, com a ficha de pesquisa que se elaborou.

O livro de cozinha de Roberto Bube, publicado no período, *Manual da doceira*, citado por algumas entrevistadas, foi analisado para se verificar que tipo de informações são fornecidas, além das próprias receitas culinárias, com o objetivo de perceber até que ponto seu conteúdo espelha o cotidiano e a realidade das práticas alimentares dessas pessoas. Também o livro *Dona Benta* foi apontado como sendo o mais prático para usar, especialmente num período em que as publicações sobre culinária não eram tão frequentes como atualmente. O primeiro foi fotocopiado para evitar o manuseio constante durante a pesquisa, uma vez que o exemplar utilizado foi encontrado numa livraria de livros usados, já bastante danificado pela ação do tempo. Ambos foram fichados e arquivados junto com as demais obras bibliográficas.

Nos cadernos de receitas buscou-se verificar quais eram as condições de criação e preservação das receitas e como eram sistematizadas nesse material. Examinou-se que tipo de receitas eram anotadas, como eram estruturadas, que ingredientes eram mais utilizados, qual

a forma de preparo dos pratos, a quantidade de receitas doces ou salgadas, enfim, informações referentes à pessoa que copiava e/ou criava essas receitas e por quem eram preservadas. O material foi fichado (na ficha-modelo acima citada), arquivado e fotocopiado total ou parcialmente sempre que se fez necessário, isto é, quando forneceu alguma receita ou ilustração que devesse ser preservada para consulta posterior ou anexação à dissertação.

Para as fontes impressas, foram desenvolvidas fichas específicas para catalogação, de acordo com o tipo de documento: documentos oficiais, periódicos e livros. Essas fichas foram arquivadas sempre de acordo com uma divisão temática estabelecida.

Ao longo de todo o trabalho foi fundamental manter a relação caderno de receitas/entrevistada sempre que possível, uma vez que nem todos os aspectos que interessam à análise estavam explicitados nesse material. Era preciso que “se contasse a história” de cada um deles, e ninguém melhor para fazer isso do que a pessoa que o organizou ou teve a preocupação de preservá-lo.

Daí a importância das entrevistas, pois através desse contato entrevistador/informante é que se pôde perceber como se dava o processo de criação culinária, a preservação e a transmissão de tradições e “segredos”, bem como os ritos e ritmos do cotidiano doméstico familiar relacionado ao ato de comer. Fazendo uso de uma metodologia qualitativa, privilegiando a história oral, obtiveram-se dados para proceder a uma análise desse tema ainda tão pouco explorado na história, que diz respeito aos comportamentos cotidianos relacionados à alimentação.

2 - ALIMENTO E CULTURA

2.1 - Aspectos simbólicos dos alimentos

O ato de comer implica representações simbólicas decorrentes da rede de relações sociais que identificam o alimento a uma determinada sociedade ou a um segmento dela. Constitui-se o alimento num produto cultural. Ao se alimentar, o homem se revela e revela seu grupo social. A diversidade na oferta de alimentos reflete-se nas escolhas alimentares e no pólo do consumo, o que, em maior ou menor grau, poderá explicitar os hábitos da sociedade ou segmentos dela. Transformações estruturais ocorridas na sociedade e/ou no sistema alimentar têm uma abrangência importante na própria organização dessa sociedade, gerando novas formas de comportamento, muitas vezes decorrentes do surgimento de novas necessidades, que demandam respostas e rearranjos. São os padrões culturais que determinam a escolha de certos alimentos em detrimento de outros, a sua interdição (tabus alimentares) e a forma como devem ser preparados e servidos. O homem estabelece culturalmente o que, quando e com quem comer.

Pressupondo inúmeros cuidados com o preparo da refeição e com a forma de desfrutá-la, transforma-se um ato natural numa expressão de sociabilidade, um cerimonial carregado de simbolismo, e tem-se, portanto, um campo de estudos a ser explorado, com o objetivo de explicitar as relações sociais envolvidas no momento em que as pessoas se alimentam. O aspecto ritual de refeição diz respeito às pessoas que dela participam, além da escolha e do preparo dos alimentos, assim como a uma série de regras a serem observadas, mais ou menos rígidas, conforme o grau de formalidade do evento. É importante que análises que tenham como problemática o cotidiano e o simbolismo ligado à alimentação privilegiem esse aspecto ritual já que, conforme Roberto Da Matta, *os rituais seriam modos de salientar*

aspectos do mundo diário.¹³ Uma parte dessas regras constituem atos simbólicos que dizem algo sobre as relações que os participantes mantêm entre si, códigos que foram estabelecidos ao longo do tempo, num processo de mudança de atitudes que se deu com a noção de *civilidade*.¹⁴

Assim sendo, o alimento efetivamente é muito mais que um instrumento do qual o ser humano faz uso para saciar a fome e manter-se vivo e saudável. Segundo Santos,

o alimento constitui uma categoria histórica, pois deve ser explicada a sua produção, circulação e consumo à luz dos níveis do desenvolvimento de uma determinada formação econômica e social. O consumo alimentar tem, portanto, um duplo significado [...] material e social, o que o torna bastante heterogêneo dentro de um conjunto econômico, social e cultural.¹⁵

O consumo alimentar não depende exclusivamente de fatores econômicos; ao contrário, os hábitos e padrões alimentares são definidos principalmente por conjuntos de regras sociais que influenciam na seleção, no consumo e na interdição de certos alimentos e que envolvem critérios para sua preparação e ritual para seu consumo, o que evidencia o seu caráter simbólico. Os aspectos relacionados ao abastecimento e aos meios de subsistência combinam-se ao caráter simbólico do alimento - quando ele se transfigura em comida -, e tem-se a complexidade que envolve a questão da alimentação.

O mesmo ocorre com a questão do valor nutricional de certos alimentos, que hoje já não é totalmente desconhecido das pessoas, apesar de esta não ser uma variável preponderante. O gosto, este sim, é um critério dos mais importantes e que tem se mostrado determinante das escolhas alimentares do homem ao longo de toda a sua história. A cultura

¹³ DA MATTA, *Carnavais, malandros e heróis*, p. 65.

¹⁴ Vale resgatar Norbert Elias (1994), quando o autor faz uma história dos costumes em **O Processo civilizador**, especialmente no capítulo em que analisa a civilização como transformação do comportamento humano - inclusive do comportamento à mesa.

¹⁵ SANTOS, Carlos Roberto A. dos **História da alimentação no Paraná**, p. 124.

estabelece padrões alimentares ao longo do tempo, de acordo com práticas sociais que nada mais são do que a expressão da dimensão simbólica da alimentação. Assim, o alimento perde, ao final de todo o processo de preparo, sua função meramente instrumental, revestindo-se de um caráter de produção cultural, parâmetro de relações sociais com o mundo e dentro de uma sociedade ou grupo social.

As escolhas alimentares relacionam-se também com a forma de organização social, da vida familiar e do trabalho. O historiador interessado em pesquisar a vida e a cultura de um grupo social deve tomar conhecimento das práticas e ritmos alimentares de uma população, com o objetivo de perceber que o ato de comer, mesmo constituindo-se numa atividade cotidiana, nem sempre é monótono ou menos importante. Apresenta-se como um caminho a mais para se tentar compreender a sociedade como um todo. De acordo com Gilberto Freyre, *através do cotidiano ou quase-cotidiano é que se fixam, nas culturas, os seus característicos e se firmam os seus valores. É que se consolidam nas sociedades as suas constantes*¹⁶. Assim, as atividades cotidianas relacionadas ao cotidiano ligado à cozinha e à comida é fonte de grande riqueza para análises, percebendo que o ato de *cozinhar é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância como ritmos e estações*.¹⁷

Diante da complexidade do tema, são necessários estudos que procurem determinar qualitativa e quantitativamente o regime habitual dos vários segmentos que constituem uma população. Têm-se aí um vasto campo de investigação e uma multiplicidade de perspectivas, que, conforme Renée Valeri, *estudada como um todo que não pode ser*

¹⁶ FREYRE, Gilberto *Açúcar*, p. 41.

¹⁷ GIARD, Luce. *Cozinhar*. In: CERTEAU, p. 218.

*reduzido a nenhum outro campo (econômico, técnico, sociológico, ideológico, etc.), a alimentação pode revelar aspectos inesperados ou, de outra forma, invisíveis*¹⁸. Josué de Castro¹⁹ diz que o problema da alimentação precisa ser visto não só sob o seu aspecto fisiológico, mas também em suas relações com a vida social, isso na tentativa de se obter uma visão mais ampla da questão, na qual se destacariam as ligações, as influências e as conexões dos múltiplos fatores nas manifestações do fenômeno. Entre essas muitas possibilidades tem-se a alimentação vista sob seu aspecto simbólico, relacionado à seleção e preparo dos alimentos, à forma de consumi-los (individual ou coletivamente) e ao valor que é atribuído às tradições alimentares entre os diversos grupos sociais.

Mesmo com estudos significativos desenvolvidos na área da alimentação, especialmente os aspectos simbólicos relacionados a esse tema demandam ainda muitas análises, já que tem sido uma área pouco explorada e que desperta cada vez mais interesse das pessoas de modo geral. Isso relaciona-se ao fato de que, em qualquer cultura, a comida está presente em quase todos os momentos da existência humana, uma vez que a comensalidade é um traço inerente ao homem e se expressa das mais diversas formas, sempre de acordo com determinantes culturais.

Como se disse, o aspecto simbólico relacionado à alimentação é por demais relevante, já que, para o homem, tudo o que pode ser biologicamente comestível, culturalmente pode não o ser. Da Matta observa que

para nós brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre ou socialmente aceitável. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo o que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade [...]; o alimento é como uma grande moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os

¹⁸ VALERI, Renée. Alimentação. In: ROMANO, R. (org.). Enciclopédia EINAUDI, p. 193.

¹⁹ CASTRO, Josué de. **A alimentação à luz da geografia humana**, 1937.

olhos e depois com a boca, nariz, boa companhia e, finalmente, a barriga.²⁰

O homem, ao modificar o caráter do alimento, transformando-o em *comida*, acaba por refletir a si mesmo e sua sociedade. Isso porque, como toda relação social, a alimentação é não só um dos espelhos, mas é principalmente a imagem das sociedades. Através da comida e de todo o ritual que pode envolver a sua preparação e o ato de servi-la, indivíduos e grupos percebem a si mesmos e sua condição, passando a representar uma medida da privação ou da fartura de alimentos por eles valorizados. Mais uma vez lembrando Da Matta, *é a comida que permite exprimir e destacar identidades que, de acordo com o contexto da refeição podem ser nacionais, regionais, locais ou até mesmo familiares e pessoais. O fundamental é que o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais*²¹. E, como toda relação social, ela é constituída de tradições e inovações, com períodos que privilegiam a tradição, outros a inovação.²² Da mesma forma, a análise das formas de as pessoas vivenciarem a comensalidade passará pelo estudo dos espaços escolhidos e/ou diferenciados ao longo do tempo para se efetivar o ritual da comensalidade. No cotidiano ou nos momentos de lazer, diante da possibilidade de acontecerem encontros e reuniões, especialmente aos domingos, a refeição e o ato de comê-la cristaliza estados emocionais, valores e identidades sociais. Assim, há a comida principal/centro da mesa, e haverá sempre uma pessoa “especial” e que provavelmente será o centro das atenções da cozinheira/do anfitrião.

Na sociedade brasileira, as relações de amizade são vivenciadas pela comensalidade, pela “camaradagem à mesa” (cf. Dicionário *Aurélio*), característica dos momentos importantes do grupo, inclusive familiar, em eventos sociais que são diferenciados

²⁰ DA MATTA, R. *O que faz o brasil, Brasil?*, p. 55.

²¹ DA MATTA, Sobre o simbolismo da comida no Brasil, p. 22.

²² FREUND, J. *Cuisine. Sociétés*, p. 5.

por uma refeição “especial”, compartilhada entre os indivíduos, tudo fortemente marcado pelo seu caráter simbólico. O objetivo da refeição deixa de ser a nutrição dos participantes para constituir-se na homenagem a uma determinada pessoa, na comemoração de uma data, ou apenas no prazer de “estar junto”. Também para quem faz a comida o prazer torna-se fundamental. É um traço inerente ao ser humano, que se define no momento em que a sociabilidade associada ao prazer de compartilhar a mesa se efetiva. Para Brillat-Savarin a comensalidade é tão importante que ele chega a afirmar que *deve ter sido durante as refeições que se aperfeiçoaram as línguas, seja porque essas eram ocasiões, constantemente renovadas, para reunir-se, seja porque o lazer que as acompanha e se segue às refeições dispõe naturalmente à confiança e à loquacidade*.²³

Para Revel, *a história da cozinha enfim não é somente a das inovações, das aquisições, das criações; é também a dos desaparecimentos, das perdas, das destruições*²⁴. Idéia compartilhada por Luce Giard, para quem *os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias*.²⁵

Nesse sentido, é possível falar de cozinha como sendo um fértil campo de investigação, uma vez que é o espaço que abriga a maioria das relações sociais travadas pelas pessoas no que diz respeito à questão da alimentação. O alimento acaba por gerar novas formas de sociabilidade, reestruturando padrões já conhecidos, reforçando-os ou então configurando uma nova rotina diária que muitas vezes contrapõe familiaridade e inovação,

²³ BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**, p. 162.

²⁴ REVEL, J. F. Alimentação. In: LE GOFF et al. **A nova história**, p. 309.

²⁵ GIARD, L. *Cozinhar*. In: CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**, v. 2, p. 212.

conservação e mudança. Verifica-se, de qualquer forma, uma redefinição na elaboração e consumo dos alimentos, bem como a diferenciação de espaços domésticos destinados às refeições.

A história do cotidiano familiar doméstico apresenta-se como uma real possibilidade de realizar uma análise das relações sociais que espelham uma sociedade. Partindo desse pressuposto, procurou-se verificar também como se deu a transformação da casa em busca de uma adequação às novas demandas decorrentes da consolidação dos conceitos de privacidade e domesticidade e da nova idéia de família. Deu-se a separação público-privado, casa-rua, trabalho-lazer. Observou-se que o processo de mudanças verificadas especialmente na distribuição espacial dos cômodos das residências foi gradual e definitivo, na medida em que essas novas noções - *privacidade* e *domesticidade* - paulatinamente levaram à noção de conforto, sentimento do qual as pessoas, em sua maioria, não abrem mão na atualidade. Isso porque a casa tornou-se *lar*, segundo as entrevistadas, sinônimo de abrigo e esteio, ponto de referência da família e local de encontro de parentes e amigos por ela selecionados.

O começo do século XX foi importante para a redistribuição interna das residências, momento em que transformações urbanas foram implementadas nos centros urbanos, inclusive em Curitiba. Novos conceitos relacionados com a melhoria e/ou embelezamento das cidades eram difundidos, enquanto as casas transformavam-se internamente, sob muitos aspectos para adequar-se aos “novos tempos” advindos dessas mudanças. O local das refeições constitui-se no cômodo mais importante da casa, porque quase sempre é o lugar que agrega a família, mesmo que apenas uma vez ao dia (normalmente para o jantar, visto como a principal refeição para a família) ou uma vez por semana (aos domingos, dia mais valorizado para as refeições familiares).

É interessante notar que a cozinha, ao longo desse processo, deixou de ser uma peça deslocada do restante da casa, um desvalorizado apêndice que não merecia a mínima atenção dos ocupantes da residência, a começar pela dona da casa. Aos poucos, conforme a mulher foi assumindo para si as tarefas domésticas relacionadas com a alimentação, adquirindo prestígio familiar e/ou social à medida que era “bem-sucedida” nessa atividade, a cozinha passou a ter um valor específico decorrente de toda a simbologia que permeia a organização e o consumo de uma refeição, especialmente familiar.

Cozinha será entendida aqui não somente como um espaço físico e, portanto, concreto de uma residência, mas como um espaço de relações sociais específicas que podem servir para caracterizá-la como um *locus* privilegiado de análise de grupos que o ocupam. Constitui-se de tradições e inovações que se intercalam, convivem e, em certos períodos, sobrepõem-se umas às outras, reestruturando padrões já conhecidos, reforçando-os, ou então configurando uma nova rotina alimentar. De qualquer forma, verifica-se uma redefinição da relação elaboração/consumo dos alimentos.

Pierre Bourdieu, ao elaborar sua teoria do conhecimento praxiológico, fornece categorias de análise importantes para o embasamento teórico do estudo dos aspectos simbólicos relacionados ao ato de comer, às práticas e hábitos alimentares. A noção de *habitus*, um dos aspectos centrais do pensamento de Bourdieu, será aqui adotado, bem como outras noções a esta articuladas, já que não se aplica à interiorização das normas e dos valores, mas inclui os sistemas de classificação que preexistem (logicamente) às representações sociais.

Constitui-se o *habitus* em

sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionarem como estruturas estruturantes, isto é, como princípio que gera e estrutura as práticas e representações que podem ser objetivamente “regulamentadas” e “reguladas” sem que por isso sejam o produto de obediência de regras, objetivamente adaptadas a um fim, sem que se tenha necessidade da projeção consciente deste fim ou do domínio das operações para

atingi-lo, mas sendo, ao mesmo tempo, coletivamente orquestradas sem serem o produto da ação organizadora de um maestro.²⁶

Configura-se num *sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação, que se atualiza concretamente numa prática, definida como o resultado do aparecimento de um habitus [...] e de um campo social funcionando, neste aspecto, como um espaço de obrigações*.²⁷

Dentro dessa perspectiva, os hábitos alimentares, desde a escolha e seleção dos alimentos até o preparo e o modo de servir a refeição e vivenciar a comensalidade, serão resultantes da socialização, vista como um processo que se desenvolve ao longo de uma série de produções de hábitos distintos, em que as estruturas de um *habitus* logicamente anterior comandam o processo de estruturação de novos hábitos. Visto que os diversos grupos sociais apresentam atores que vivenciam o ato de comer de forma diferenciada, tem-se que o *habitus*, enquanto sistema de disposições duráveis, é matriz da percepção, apreciação e ação que se realiza em determinadas condições sociais, onde cada ator age no interior de um campo socialmente determinado.

Entre os diversos elementos que compõem o sistema que é o *habitus*, as *disposições* interessam para se procurar compreender o processo de inculcação e reprodução dos hábitos alimentares, bem como procurar apontar, através do estudo dos cadernos de receitas utilizados por famílias de Curitiba, as possíveis mudanças ocorridas nesses hábitos. Conforme Bourdieu, o *habitus* forjado no interior das relações sociais “exteriores”, “necessárias” e “independentes” das vontades individuais possui uma dimensão inconsciente para o ator, já que este não detém a significação da pluralidade de seus comportamentos,

²⁶ ORTIZ, R. **Pierre Bourdieu**, p. 15.

²⁷ Ibid, p. 45.

nem dos princípios que produzem seus esquemas de pensamento, percepções e ações. A homogeneidade do *habitus* resulta da identidade das condições de existência de um grupo, que distingue seus membros de integrantes de outros grupos. Constitui-se também na maneira habitual de interrogar a sociedade tendo como referência um esquema de pensamento fundamental. O *habitus* se define então

pela internalização de princípios, através de um sistema de expressão, que por sua vez se integra a um sistema de interpretação, que se concretiza através de uma prática específica. Esta prática particular pode levar a soluções originais e, simultaneamente, pode ser incorporada a esquemas mais gerais. Em outras palavras, o *habitus* é uma maneira de interrogar a realidade, tendo como referência um esquema de interpretação global. Portanto, os hábitos alimentares se constituem em práticas específicas, mas que têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. Eles se constituem, na realidade, num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação.²⁸

O conceito de *gosto* será utilizado por se constituir numa categoria de análise que se mostra relevante mesmo quando não totalmente explicitada nos discursos que procuram explicar e/ou justificar as diferentes opções que culminam com a aceitação e/ou rejeição em termos de padrões alimentares. Brillat-Savarin, em *A fisiologia do gosto*, parte do pressuposto que o gosto é o critério por excelência na diferenciação do que seja o prazer à mesa, e dedica uma boa parte de seu trabalho à análise desse que aponta como sendo o principal dos sentidos. Para ele, a importância do gosto é tanta que

poderíamos observar aquele que tenha participado de um banquete suntuoso, numa sala ornamentada com cristais, pinturas, esculturas e flores, com o ar embalsamado e na companhia de belas mulheres enquanto no ambiente ressoam os sons de uma doce harmonia; aquele, dizemos, não terá necessidade de um grande esforço para se convencer de que todas as ciências se tornaram tributárias para realçar e enquadrar adequadamente os prazeres que nos vêm do gosto.²⁹

E ainda, *o gosto, tal como nos foi dado pela natureza, é ainda aquele dos nossos*

²⁸ BONIN e ROLIM, 1991, p. 79.

²⁹ Op. cit, p. 35

*sentidos que, considerando tudo, nos oferece mais gozos [...]. Enfim, porque ao comer sentimos um bem-estar indefinível e especial que resulta da consciência instintiva de que ao estar comendo estamos reparando nossas perdas e prolongando nossa existência.*³⁰

No artigo “A distinção pelo gosto”, Jean-Louis Flandrin³¹ analisa as transformações do gosto alimentar nos séculos XVII e XVIII e o lugar do gosto nas relações sociais da época. Valendo-se da literatura do/e sobre o período, dos relatos dos viajantes e, principalmente, dos livros de culinária, o autor levanta as diferentes acepções do termo ao longo do tempo, reconstituindo um painel das relações sociais.

Para Bourdieu, gosto é *a propensão e aptidão à apropriação (material e/ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras*³². O gosto não é visto como simples subjetividade, mas sim como “objetividade interiorizada”; ele pressupõe certos “esquemas generativos” que orientam e determinam a escolha estética³³. Os hábitos alimentares seriam então práticas específicas que têm referencial em esquemas interpretativos e de significação mais gerais. Constituem-se, na realidade, *num sistema de expressão, integrado a um sistema de interpretação, que tem como referência um modelo de pensamento mais global, dado pela sociedade*³⁴. Pelas escolhas alimentares, isto é, pelo consumo de alimentos, o homem se revela, demonstra seu *status* social; daí que a busca de prestígio e distinção é um elemento permanente dessa dinâmica. O conceito de gosto seria relevante então na medida em que se constitui na

³⁰ Ibid., p. 47.

³¹ FLANDRIN, J-L. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger, v. 3.

³² BOURDIEU, P. *La distinction*, p. 193.

³³ ORTIZ, op. cit., p. 16.

³⁴ BONIN, A., ROLIM, M. C., DEMETERCO, S. M. O consumo alimentar em Curitiba : permanências e mudanças, p. 12.

determinante das escolhas alimentares, a partir do *habitus* do indivíduo e/ou do grupo.

Faz-se necessário discutir a *comensalidade* como sendo uma forma de sociabilidade, porque é possível perceber que por essa via se estabelece uma rede de relações sociais específicas, oriundas do momento em que a alimentação se liga ao prazer de cozinhar e de trocar idéias sobre a comida. Afinal, é normalmente em torno de pratos elaborados e mesa farta que se configura o ritual da comensalidade. Reuniões com parentes, vizinhos e amigos fizeram com que se desenvolvesse a hospitalidade, importante forma de sociabilidade. Conforme João Chagas, *para o brasileiro, a mesa é um dos bons regalos da vida. Assim, ele imprime ao ato material de nutrir-se a mesma volúpia e o mesmo gozo que aplicará ao ato imaterial de amar, e se come com exaltação, designa os alimentos de que se nutre com interesse e carinho.*³⁵ Antonio Candido salienta esse caráter do alimento ao afirmar que *é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade - não apenas da que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc.) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções (ágaper, ofertas, etc.).*³⁶

O termo *sociabilidade* será empregado na análise como designando as relações que se estabelecem no momento em que o indivíduo transcende a si próprio e estabelece relações sociais sem outro interesse senão o de criar uma interação com os demais, no sentido de convivência na família/grupo/sociedade na qual está inserido. Para Baechler, *sociabilidade é a capacidade humana de estabelecer redes, através das quais as unidades de atividades, individuais ou coletivas, fazem circular as informações que exprimem seus interesses, gostos, paixões, opiniões [...] com vizinhos, públicos, salões, círculos, cortes reais, mercados, classes*

³⁵ CHAGAS, J. In: CASCUDO, *Antologia da alimentação no Brasil*, p. 128.

³⁶ CÂNDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito*, p. 52-53.

*sociais, civilizações*³⁷. Diz respeito às diversas maneiras que os indivíduos encontram para relacionarem-se entre si, prevalecendo a formação de laços sociais.³⁸

Mas é Georg Simmel quem define sociabilidade da forma como será entendida aqui, quando se fizer referência à comensalidade como uma forma de sociabilidade. Define-a como “a forma lúdica da socialização”³⁹. Será considerada agradável uma refeição feita em grupo (familiar ou não) quando se observar que nesse momento *os indivíduos devem, na medida do possível, impor silêncio a seus humores e problemas pessoais, e amenizar com tato as asperezas de sua personalidade e os traços extravagantes de seu personagem social*.⁴⁰

As dádivas sob a forma de comida sempre tiveram um papel importante nas sociedades tradicionais para estabelecer e/ou reforçar os laços de solidariedade no seio da comunidade. Segundo Câmara Cascudo, *em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou*.⁴¹

Nas sociedades ocidentais, o aspecto gastronômico torna-se preponderante, especialmente quando o objetivo é atrair amigos, parentes, clientes. A convivência à mesa é quase sempre um sinal de proximidade, confiança e fraternidade. Recorre-se mais uma vez a Brillat-Savarin quando este diz que *a pessoa que convida seus amigos, e não dá qualquer atenção pessoal à refeição que os espera não é digna de ter amigos e que convidar alguém*

³⁷ BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, R. et al., p. 65-66.

³⁸ Idem, p. 77.

³⁹ Apud BAECHLER, p. 82.

⁴⁰ BAECHLER, op. cit., p. 83.

⁴¹ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**, p. 48.

*significa ocupar-se de sua felicidade durante todo o tempo em que estiver sob nosso teto.*⁴²

Através da comida e de todo o ritual que pode envolver a sua preparação e o ato de servi-la, indivíduos e grupos percebem a si mesmos e sua condição, passando, inclusive, a representar uma medida da privação ou da fartura de alimentos por ele valorizados, atuando como fonte de prestígio e respeito social. Segundo Ariovaldo Franco,

a comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os homens que comem e bebem juntos, há em geral vínculos de amizade e obrigações mútuas pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade [...]. O alimento sempre esteve associado de maneira íntima a essas comemorações e é, muitas vezes, parte essencial dos ritos. Conseqüentemente, há preparações prescritas para determinadas circunstâncias.⁴³

O fato de se reunirem os homens em torno de uma mesa, não apenas para a satisfação dos sentidos, mas principalmente para um *banquete do espírito*, implica em questões que transcendem a própria satisfação da necessidade fisiológica de alimentar-se⁴⁴. Nos momentos de lazer, diante da possibilidade de acontecerem encontros e reuniões, especialmente aos domingos, a refeição e o ato de comê-la cristaliza estados emocionais, valores e identidades sociais. Será nesses momentos de comensalidade que a distinção alimento/fome (universal) e comida/prazer/simbólico (particular), elaborada por Da Matta se faz notar com precisão. A transformação do alimento em comida passa pelo modo como este é preparado, e não só pelo simples cozimento. O autor afirma que cada grupo humano, cada coletividade concreta só pode pôr em prática algumas das possibilidades de atualizar o que a condição humana apresenta como universal, e a partir do momento em que se dá a seleção do que será consumido tem-se a exteriorização de valores culturais e simbólicos que passarão a

⁴² Op. cit., p. 16.

⁴³ FRANCO, A. *Gastronomia*, p. 13.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 191.

se constituir em variáveis determinantes na consolidação, divulgação e perpetuação dos hábitos alimentares de uma sociedade.

Dentro do repertório de produtos alimentícios do qual dispõe uma sociedade serão escolhidos, segundo critérios diversos (aqui interessando mais a questão do gosto), os elementos que irão compor o cardápio habitual dos grupos. Quanto maior for o empenho conferido a essa tarefa, melhor será considerado o resultado final. Assim, uma refeição bem organizada é o espelho da arte e do bom gosto em comida. Acredita-se que, entre as pessoas que constituirão o universo que se pretende investigar, os livros e cadernos de receitas desempenhariam um papel fundamental no momento de pensar uma refeição que tivesse também, além do objetivo de nutrir, o desejo de agradar.

As receitas culinárias adquirem uma importância simbólica à parte durante esse processo, especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os traços tradicionais tendem a desaparecer, constituindo-se num meio através do qual se mantêm os vínculos a essas tradições e se reconstituem identidades sociais. A transmissão de receitas “de mãe para filha”, quando muitas vezes são divulgados “segredos culinários”, caracteriza-se como uma forma de transmissão oral de tradições, entendendo-se por *tradição* os modos de comportamentos e padrões produzidos por grupos sociais, selecionados pelo grupo como sendo importantes elementos identificadores e agregadores desse próprio grupo. É o caso das tradições alimentares, receitas que são importantes para determinadas famílias por serem da preferência de alguém que mereça essa distinção ou por fazer parte das refeições que costumam marcar eventos especiais - como aniversários, nascimentos, batizados, casamentos, Natal, etc.

Considerando que se propõe analisar formas de comportamento e convivência à mesa, vale buscar em Norbert Elias a noção de *civilidade* e sua teoria da *contenção dos*

humores. A partir da interdisciplinaridade, que considera fundamental para a produção nas ciências sociais, Elias preocupou-se com os comportamentos sociais e seus discursos normativos, analisando as mudanças de sensibilidades e mentalidades ocorridas entre os séculos XVI e XX nas sociedades européias. Interessa-lhe as relações entre as cadeias dos processos históricos, buscando perceber o “espírito” de cada época. Ao contrário da historiografia, que entendia esse espírito como fator explicador, para Elias isso é o que verdadeiramente deve ser explicado e entendido, sempre considerando como ponto de partida o entendimento do contexto do período. Nem o indivíduo, nem a sociedade têm significado vistos em separado um do outro ou mesmo descolados de sua época. Essa abordagem inovadora abriu novos caminhos para o estudo das sociedades passadas. Chamou essa abordagem de “sociologia figuracional”, investigando o aparecimento das configurações sociais como resultado da interação social.

Do ponto de vista metodológico, Elias, buscando as raízes sociais do “controle” e tentando romper com o dualismo indivíduo e sociedade, elaborou o método próprio a partir da abordagem sócio-genética. Teve a percepção de que era necessário um estudo global, e não somente a análise de aspectos da vida dos indivíduos, repensando a relação entre os fatores econômicos, políticos e sociais. Aproxima a sociologia da história em seus estudos incorporando a longuíssima duração. Critica a visão compartimentalizada da história e também os antropólogos que, mesmo apoiados na tese do relativismo cultural, analisam o passado com seus conceitos do presente. Para ele, é preciso investigar quais os valores e conceitos que orientavam os indivíduos em sua própria época. Daí a idéia de buscar conhecer o “espírito” da época, recusando-se a aceitar generalizações de qualquer tipo, explicações únicas a partir de leis gerais e análises reducionistas. Sua perspectiva é de síntese, e não de análise. Interessa perceber como as pessoas e as sociedades são realmente e não como se

supõe que sejam.

Partindo da tese de que as relações entre homens e sociedades são de interdependência, Elias afirma que não pode haver mudanças que venham só de dentro, nem mudanças que venham só de fora; sua idéia de mudança se articula com dois conceitos: a idéia de configuração e de seres humanos abertos. Propõe uma nova forma de os homens pensarem-se a si mesmos enquanto seres humanos. Para tanto, segundo o autor, é necessário um distanciamento de si mesmos, que só se daria pelo desenvolvimento do seu autocontrole. Para o autor, não se pode esquecer que aquilo que se vê é sempre *uma parte de todo um processo*: precisa ser analisado num panorama de longo prazo, com o objetivo de obter uma perspectiva da *condição humana*, e não da sua natureza.

Norbert Elias construiu seu trabalho a partir da análise de um material específico: os manuais de etiqueta e tratados de boas-maneiras, como o de Erasmo, por exemplo. Em nenhum momento tece juízos de valor ou faz comparações entre sociedades diferentes: interessa-lhe o Ocidente, deixando claro que não utilizará modelos de comportamentos contemporâneos, que, conforme esclarece, não servem para analisar sociedades do passado, não são adequados para se olhar para trás (aqui faz uma referência à sua própria ciência, a sociologia, que se preocupa apenas com as transformações a curto prazo). Procura sempre a síntese, contra qualquer dicotomia, não adotando conceitos estáticos, preferindo o conceito de *processo*, que considera o “devir”. Percebe a mudança como algo decorrente do processo, considerando as transformações como características normais de uma sociedade, isto é, sempre acontecem mudanças. Sobretudo, tem o objetivo de conhecer a *sociedade como ela é*, e não como *dizem* que ela é; o conhecimento é sempre social e a forma como pensamos o indivíduo diz respeito ao modo como se percebe o mundo ou como pensamos que o vemos. Assim sendo, não acredita ser possível compreender o processo de civilização, mas sim

explicar. Não trabalha com as formas do entendimento, mas sim com as formas da sensibilidade, categorias pelas quais as formações sociais se constroem. Para tanto, trabalha com a descrição, que não é datável, que permanece, remetendo à questão da universalidade e aproximando-se dos pressupostos teóricos de Geertz⁴⁵. Tenta perceber qual era a estrutura do contexto social anterior à sociedade analisada, traçando quadros dos valores que moveram essa sociedade num determinado período, pesquisando as motivações e adotando um ponto de vista fenomênico, sendo o indivíduo a síntese, uma vez que traz em si as categorias para entender seu mundo.

A idéia central da obra de Norbert Elias é a de que a evolução dos costumes é constante e que todas as mudanças e alterações da sociedade implicam mudanças também na constituição psíquica dos homens. Escolheu trabalhar com manuais de boa conduta por acreditar que é no cotidiano que se pode descobrir como se dão esses fenômenos sociais e psíquicos com maior clareza. Isso porque

lançam alguma luz sobre elementos do processo social em relação aos quais só possuímos, pelo menos no que se refere ao passado, pouquíssimas informações diretas [...]. (Mostra-nos) o padrão de hábitos e comportamento que a sociedade, em uma dada época, procurou acostumar o indivíduo. Esses poemas e tratados são em si mesmo instrumentos diretos de “condicionamento” ou “modelação”, de adaptação do indivíduo a esses modos de comportamento que a estrutura e situação da sociedade onde vive tornam necessários. E mostram ao mesmo tempo, através do que censuram e elogiam, a divergência entre o que era considerado, em épocas diferentes, maneiras boas e más.⁴⁶

O processo civilizador, segundo o autor, não se constitui numa mera seqüência de mudanças e transformações caóticas e sem sentido ou direção; mesmo que não planejada de modo racional inicialmente, não se reduziu apenas ao surgimento e/ou desaparecimento aleatórios de modelos desordenados. Esse movimento também não segue uma linha reta,

⁴⁵ GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro : Zahar, 1978.

⁴⁶ ELIAS, **O Processo...**, p. 95.

apesar de ser possível a identificação da tendência geral das mudanças. De um modo geral, *diminuem as compulsões originadas diretamente na ameaça do uso das armas e da força física, e [...] as formas de autocontrole gradualmente aumentam.*⁴⁷

As transformações não acontecem em igual velocidade; entre as várias camadas, os diferentes países, não há uma sincronia, uma homogeneidade. Elias considera fundamental não se perder de vista essa polifonia da história. São várias vozes que num determinado momento falaram ou calaram-se. É um processo ordenado, mas a finalidade não está prevista. A mudança e as transformações em si não têm sentido, que é dado *a posteriori*. O processo civilizacional é uma mudança da sociabilidade humana, e não um produto da razão ou resultado de uma planificação organizada. A base desse processo é a interdependência entre os indivíduos, que cresce na medida em que se consolidam os Estados absolutistas. Conforme aumentou o número de funções, maior a dependência entre os indivíduos e cada vez mais há uma regulação dos comportamentos e o desenvolvimento do autodomínio no que se refere à violência no cotidiano. A igualização de comportamentos seria então o ideal de civilização, atenuando-se os contrastes, mesmo que aumentando as diversidades, as variedades de comportamentos. O que se espera então são comportamentos, e não ações.

A crescente privatização estabelece também os espaços privados, diferenciando-os dos espaços públicos, estabelecendo ao mesmo tempo novas formas de sociabilidade, públicas e privadas. Constituiu-se num processo de caráter inexorável, atingindo várias camadas da população e determinando mudanças na estrutura psíquica dos indivíduos e estabelecendo sempre novas formas de conduta, em várias instâncias da vida social.

A civilidade é um aprendizado que se dá ao longo do tempo, sem que os atores envolvidos tenham noção do que acontece e da forma como são afetados no seu cotidiano. É

⁴⁷ Ibid., p. 185.

também uma arte, uma vez que implica formas de representação para os outros, explicitando comportamentos “adequados”, que estejam de acordo com o padrão que a sociedade espera. Citando Elias, *o padrão social a que o indivíduo fora inicialmente obrigado a se conformar por restrição externa e finalmente reproduzido, mais suavemente ou menos, no seu íntimo através de um autocontrole que opera mesmo contra seus desejos conscientes*.⁴⁸ Verifica-se a importância que passa a ter a família nesse processo: torna-se a principal instituição com a função de controlar os impulsos e transmitir regras e normas para a convivência.

Especialmente no primeiro volume de *O processo civilizador*, quando o autor discute o comportamento à mesa, levanta questões relevantes para se compreender como foram se alterando as atitudes dos indivíduos, como foram se tornando efetivamente comensais, além de estabelecer um padrão de comportamento que basicamente não sofreu grandes alterações nos últimos tempos. O padrão de civilidade à mesa adotado na atualidade em muito se aproxima daquele que se foi afirmando durante o período da sociedade de corte. Novas aspirações se afirmam e tem-se a valorização do gosto como fator de distinção⁴⁹. As distâncias sociais são marcadas agora pela discriminação de produtos e formas de preparo e cozimento dos alimentos.

A mesa torna-se então o pretexto para um ritual e, sobretudo, uma oportunidade para demonstração de sociabilidade. Talvez mais do que em outros setores da vida em sociedade, comer em companhia - comensalidade propriamente dita - exige todo um código de posturas e um determinado comportamento “contido”, adequado para os novos tempos. A multiplicação dos utensílios de mesa é uma demonstração da teatralidade que passa a envolver o ato de comer, uma vez que esses objetos pressupõem um aprendizado específico e

⁴⁸ Ibid, p. 135.

⁴⁹ Ver J-P ARON. A cozinha. In: LE GOFF e NORA, 1976.

uma certa desenvoltura para serem utilizados de forma adequada (lembra-se aqui a descrição que o autor faz do uso do garfo, da faca e do guardanapo, por exemplo). Conforme Elias, *ao fim do século XVIII, pouco antes da revolução, a classe alta francesa adotou mais ou menos o mesmo padrão à mesa, e certamente não só este, que aos poucos seria considerado como natural por toda a sociedade civilizada [...]* O padrão e a técnica de comer, a maneira de usar faca, garfo, colher, prato individual e outros utensílios permanecem imutáveis em seus aspectos essenciais.⁵⁰ Mais uma vez, percebe-se que mudanças das formas de comportamentos (no caso aqui do ato de comer) correspondem a novas necessidades da vida social.

A memória é uma categoria-chave neste trabalho, uma vez que se vai trabalhar com história oral, buscando as lembranças de outros tempos, analisando transformações ocorridas no âmbito da domesticidade relacionadas à comensalidade. Segundo Marina Maluf, *memória é a um só tempo lembrar e esquecer. O ato de rememorar encerra um conjunto de intenções conscientes e inconscientes que selecionam e elegem - escolha que é derivada de incontáveis experiências objetivas e subjetivas do sujeito que lembra*⁵¹. Para Halbwachs,

não é suficiente reconstituir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança. É necessário que esta reconstrução se opere a partir de dados ou de noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros, porque elas passam incessantemente desses para aqueles e reciprocamente, o que só é possível se fizeram e continuaram a fazer parte de uma mesma sociedade. Somente assim podemos compreender que uma lembrança possa ser ao mesmo tempo reconhecida e reconstruída.⁵²

A experiência com a memória, mesmo levando-se em conta todas as suas implicações - seus erros, equívocos, omissões, falhas e desvios -, é enriquecedora para a

⁵⁰ ELIAS, op.cit., p. 113.

⁵¹ MALUF, M. **Ruídos da memória**, p. 70.

⁵² HALBWACHS, M. **A memória coletiva**, p. 34.

pesquisa histórica, reatualizando os eventos do passado, recuperando depoimentos e agentes históricos onde não havia registros escritos. Ainda de acordo com Maluf, acredita-se que *o trabalho de rememoração é um ato de intervenção no caos das imagens guardadas. E é também uma tentativa de organizar um tempo sentido e vivido do passado, e finalmente reencontrado através de uma vontade de lembrar - ou de um fragmento que tem a força de iluminar e reunir outros conteúdos conexos, “fingindo” abarcar toda uma vida*⁵³.

Especialmente quando se estudam tradições e se busca investigar transformações e mudanças comportamentais no nível da domesticidade, a memória permite que se problematize a realidade do cotidiano a partir do indivíduo que relembra.

⁵³ Op. cit., p. 29.

2.2 - A alimentação em Curitiba: 1900/1950

2.2.1 - Elementos básicos e incorporações

A cozinha portuguesa muito influenciou na alimentação colonial brasileira. Comia-se carne de vaca, carneiro, porco, pombos, patos, gansos e galinha e muitos ovos. Poucos legumes e algumas frutas, inclusive na forma de compotas. Na hora da sobremesa, já havia o pudim, bem como os sonhos de massa, pão-de-ló, compotas e geléias de fruta. Queijo e manteiga nunca faltavam. Um alimento que chegou da Europa como parte dos hábitos alimentares dos imigrantes e que foi inexoravelmente incorporado aos costumes nacionais foi o pão, nem sempre de trigo, mas sempre presente a partir de então. De acordo com Luiz Felipe Alencastro, *no interior, o pão continuará raro e, nas zonas paulistas e sulistas, povoadas por italianos, será substituído pela polenta e as broas de milho*.⁵⁴

Conforme Carlos Roberto A. dos Santos, *o trigo, juntamente com os cereais secundários como a cevada, a aveia e o centeio, afirmou, por onde passou, a expansão da civilização européia, e no Brasil o trigo enfrentou culturas rivais como o milho e a mandioca, e se implantou com a valorização da qualidade da alimentação, implementada pelos hábitos alimentares dos camponeses imigrantes e a partir daí pela pressão demográfica e pelo desenvolvimento urbano*.⁵⁵

São vários os relatos dando conta das dificuldades referentes ao comércio do pão, especialmente seu alto custo e muitas vezes a baixa qualidade, além das diversas formas como era preparado, com misturas de outros cereais. O pão era um produto cujo preço quase sempre era elevado nesse período, obrigando a população a fazer substituições, como relata

⁵⁴ ALENCASTRO, L F., RENAUX, M. L. Caras e modos dos imigrantes e migrantes. In: NOVAIS, 1997, p. 304.

⁵⁵ SANTOS, C. R. A. dos. *História da alimentação no Paraná*, p. 142.

Luccock: *embora com fermento de massa, é bom, mas caro demais para que dele usem outros que não os mais ricos. Não se emprega para fazer pão nenhum outro cereal a não ser o trigo. O substituto universal daquilo que nós consideramos o arrimo da vida é um pó chamado farinha, produto da mandioca ou raiz de cassava.*⁵⁶

Segundo Ruy Coutinho, as elites brasileiras faziam três refeições ao dia:

o almoço, constituído de café simples ou com leite, raríssimamente chá; beijos feitos de tapioca, substituindo quase completamente o pão, que então, além se escasso, era de má qualidade; queijo de Minas, em vez de manteiga, que nessa época, como pão, era fornecida pelo mercado em diminuta escala; algumas vezes, ovos [...]. Uma sopa, carne de vaca com arroz, carne de vaca assada ou ensopada e alguns quitutes fortemente temperados com a nossa pimenta e azeite de dendê e em cuja composição entrava o camarão, formavam o jantar daquele tempo. Em vez do pão, utilizavam a farinha de mandioca, crua ou cozida n'água, sob a forma de pirão. O peixe e o camarão, então abundante no Rio de Janeiro dos começos do século XIX, era servido pelo menos em dois jantares semanais.

À sobremesa apareciam a banana, com particularidade a de S. Tomé e a laranja [...] Doces: a goiabada e particularmente o melado com farinha e queijo de Minas.⁵⁷

Ainda conforme o mesmo autor, mais para a região sul, inclusive no Paraná, comia-se carne salgada, feijão, farinha de mandioca em grande quantidade e preparada da várias formas (bolos, beijos, sopas, angus -, misturada muitas vezes simplesmente a água, ou ao feijão e às carnes, quando havia), toucinho, bananas e laranjas, além de leite, manteiga e alguns legumes e verduras.

Com relação à carne, Luccock relata que

entre os alimentos de que a cidade se supria, um dos mais importantes era a carne. O gado abunda no interior do país [...] costumava ser empregado quase que unicamente na confecção de sopas. Ultimamente começou a aparecer à mesa em postas e sob a forma de bifes, mas neste estado seu uso se limita às classes mais altas. Outros há que raramente experimentaram seu gosto, salvo os escravos domésticos que, em muitas famílias, ao lado da ração usual de *feijam* recebiam uma pequena porção de carne cozida e toucinho. A *carne seca*, que vem a ser a de boi morto a distância da cidade, feita em mantas e dessecada ao sol, era muito mais usada.⁵⁸

⁵⁶ LUCCOCK, J. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*, p.32.

⁵⁷ COUTINHO, R. *Valor social da alimentação*, p.42.

⁵⁸ LUCCOCK, op.cit., p. 30.

Sobre a carne de porco, diz o viajante que *costuma o povo alimentar-se com grande avidez, como se o encantassem todas as oportunidades de demonstrar que não são nem judeus nem maometanos*.⁵⁹

Feijão, mandioca e arroz eram elementos básicos da dieta dos brasileiros e paranaenses até o começo do século XX. O feijão, segundo Santos, era

cultivado na maior parte da região, constituindo produto básico da lavoura de subsistência, atendendo, juntamente com o milho e a mandioca, a dieta dos pequenos produtores e das camadas de baixa renda das pequenas e médias vilas.

O feijão foi cultivado e consumido, praticamente, em todos os domínios da agricultura de subsistência, tanto no período da Comarca como da Província do Paraná. Portanto, constitui produto básico nas roças dos “desclassificados sociais”, na brecha camponesa dos escravos, nas colônias agrícolas e militares, nos aldeamentos e nos núcleos agrícolas onde prevaleceu a população campesina européia.⁶⁰

Já o arroz constituiu, até a década de 1860, um produto complementar, passando a ser considerado gênero básico, isto é, com a devida legislação fiscalizadora, exercida sobre o produtor para evitar especulação e a conseqüente carestia, a partir da década de 1870.⁶¹

Havia também os alimentos fritos - os pastéis, as batatas fritas, as croquetes e os bolinhos; as massas sob as mais diferentes formas; e o milho, não mais como angu, tradicional na dieta mineira - mas constituindo de preferência a polenta. Continua o abuso do feijão, diminuindo sensivelmente o consumo da farinha de mandioca em relação ao Norte e mesmo à zona central⁶². No litoral do Paraná comia-se peixes, em sua maioria cozidos à moda portuguesa, com batatas e cebola. No restante do Estado havia a agricultura de

⁵⁹ Ibid, p. 31.

⁶⁰ SANTOS, op.cit., p. 125.

⁶¹ Ibid, p. 134.

⁶² COUTINHO, op.cit., p. 71.

subsistência, que abastecia a capital e os centros maiores de legumes e verduras. A chamada "comida tropeira", composta de charque, "feijão tropeiro", toucinho, farinha de mandioca ou de milho e paçoca de charque constituía-se, com pequenas variações, no trivial que era consumido não só pelos viajantes, mas também pelos moradores de Curitiba.

Os relatos dos viajantes que pelo Paraná passaram, especialmente Saint-Hilaire, Avé-Lallemant e Bigg-Wither, informam sobre o cotidiano da região em diferentes momentos, contribuindo para o conhecimento dos hábitos das populações durante praticamente todo o século XIX. Todos fizeram referências às práticas e hábitos alimentares dos nativos, como era comum a todos os estrangeiros que deixaram um testemunho sobre as viagens que realizaram pelo país afora. Além disso alguns relatos não são muito favoráveis, aos costumes relacionados à vida familiar e formas de sociabilidade, além de salientar a rudeza dos hábitos alimentares, como o faz Avé-Lallemant: *em Curitiba, capital de uma província célebre pela sua criação de gado, sempre encontrei manteiga velha e mesmo rançosa, aliás recebida da Inglaterra. O queijo que vi era da Holanda. O leite às vezes é um artigo caro; às vezes não se encontram ovos e mesmo a carne é cara.*⁶³

Bigg-Wither tece um comentário não menos severo:

Sem o desejo de desprezar a hospitalidade de nossos bem intencionados hospedeiros, não posso deixar de lembrar aqui a minha opinião de que eles ainda têm muito que aprender, no tocante ao oferecimento de um repasto adequado ao paladar e à disposição digestiva de um ser civilizado comum, não dotado de estômago de avestruz [...]. O primeiro prato oferecido consistia em pedaços de carne dura sob a forma de cubos, da qual tinham sido extraídos todo sabor e excelência por um cozimento desconhecido para mim, e ademais de tal modo dura que os dentes não a penetravam, boiando esses ditos pedaços num líquido fino, gorduroso, que os nossos hospedeiros chamavam de "caldo", mas que outra coisa não parecia ser senão água quente gordurosa. Um segundo prato consistia em feijão preto, igualmente nadando em "caldo" gorduroso. Couves cortadas em tiras finas constituíam o terceiro prato, enquanto a farinha passou de mão em mão para cada prato individual, com o fim de absorver o líquido gorduroso, facilitando-nos, assim, levá-lo à boca.⁶⁴

⁶³ AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagem pelo Paraná**, p. 72.

⁶⁴ BIGG-WITHER, Thomas P. **No caminho do Brasil meridional**, p. 128.

O estranhamento diante do novo com o qual se defrontavam, e a reação causada por esse contato com o cotidiano de vários segmentos das populações nacionais, produzia um discurso que revelava normas e valores regidos por outra lógica que não a dos brasileiros. A hospitalidade do paranaense era indiscutível, quase sempre concretizada em forma de refeições apresentadas da melhor maneira possível. Também causava espanto nos viajantes as constantes crises de abastecimento por que passava a Província do Paraná, fato comum também às demais regiões do país. Segundo os relatos dos estrangeiros, as refeições geralmente eram pobres e sem gosto, pouco refletindo a realidade do clima da região, que possibilitava o cultivo de vários produtos e da variedade de carnes disponíveis. Como no relato de Bigg-Wither:

podiam eles viver como príncipes com toda a riqueza que a natureza lhes propicia, mas, na grande maioria dos casos, parecem preferir certamente viver como porcos. A hospitalidade deles, contudo, cobre esta porção de faltas. Uma vez que o viajante se acostume com a comida do país, não há traço que ele mais aprecie no caráter do povo do que a sua hospitalidade franca e sincera, dispensada a todos os visitantes.⁶⁵

O tropeirismo modificou o quadro econômico da região e também os hábitos alimentares. Com o charque (carne salgada e curtida à sombra) se cria o arroz de carreteiro, prato bem aceito na região, utilizando os elementos básicos da alimentação da época. No que se refere à carne verde, segundo Santos, *no Paraná, ao longo do século XIX, a carne verde não era considerada como gênero de primeira necessidade, ainda que houvesse a demanda por parte da população pelo tabelamento da mesma, cujos frequentes reajustes puxavam para cima os preços dos demais alimentos.*⁶⁶

Nas últimas décadas do século XIX, novos grupos de imigrantes chegaram aos estados sulinos, especialmente alemães, italianos, ucranianos, poloneses, que mantiveram, até

⁶⁵ Ibid, p. 129.

⁶⁶ SANTOS, op.cit., p. 136.

onde foi possível, sua cozinha característica. Os europeus que para o Paraná imigraram marcaram fortemente a região de Curitiba, sendo muitos os pratos agregados ao padrão alimentar da terra. A região dominada por Curitiba *foi aonde melhor desenvolveu-se a atividade colonizadora, compreendendo o estabelecimento de alemães e suíços, italianos, poloneses, franceses, ingleses e escandinavos*.⁶⁷ Produtos como queijos, salsichas, linguiças, defumados de porco, salames e outros frios, a uva e o vinho, pão e massas em geral passam a compor o cardápio da população. Pratos que utilizam o repolho preparado de várias formas, o pastel polonês de ricota (*pierogui*), a sopa ucraniana de beterraba (*borsch*) e outros tantos passam a ser consumidos aqui, mesmo que sofrendo modificações e/ou adaptações.

A cultura do trigo era fundamental para atender a demanda pelos vários tipos de pães que as diversas etnias trazem para a região sul e pelo importante papel desempenhado pela pastelaria entre os estrangeiros. Também a cultura do centeio é desenvolvida, visando atender ao consumo da broa preta trazida pelos alemães. O trigo passou a receber mais atenção por parte dos governos, já que se constituía em alimento básico do imigrante. Como outros cereais, sempre teve grande importância para a população. No Paraná, mesmo havendo, já no início do século XIX, alguma produção de trigo, a importação se fazia necessária para atender à demanda da população (demanda que aumentaria ainda mais com a chegada dos imigrantes estrangeiros).

Cruzada do trigo - As primeiras famílias de origem portuguesa que povoaram Curitiba, cultivaram trigo para uso próprio e depois, já no Paraná provincial, os colonos alemães, localizadas em torno da capital, reencetaram essa cultura, já então abandonada, e depois delles os colonos italianos e polacos continuaram-na, sempre, porem, em pequena escala, tão somente para o seu próprio abastecimento. Permanente e diminuta a produção de cada safra, augmentou ella bastante nos annos em que o Governo a estimulou com simples distribuição de sementes, como aconteceu em 1919, quando foi distribuida uma maior quantidade das variedades Bartella e Primavera. A safra que ora se verifica é resultante de um novo estímulo, realizado nos nucleos coloniaes de 26 municipios, com a Cruzada do Trigo.⁶⁸

⁶⁷ ANDREAZZA, Maria Luiza, NADALIN, Sérgio O. **Imigração e sociedade**, p. 10-11.

⁶⁸ MENSAGEM APRESENTADA AO CONGRESSO LEGISLATIVO DO ESTADO DO PARANÁ, pelo

Especialmente devido à propagação da ferrugem, a cultura do trigo foi abandonada na primeira metade do século passado, de forma particular durante a década de 1850, ficando o abastecimento doméstico dependente da importação. Com a imigração e dentro do processo de colonização com mão-de-obra imigrante, a retomada da produção de trigo passa a ser uma preocupação dos governantes da Província, com o apoio do governo Imperial, uma vez que o pão era o alimento principal desses colonos.

Os esforços constantemente desenvolvidos para animar a cultura do trigo, quasi foram anulladas pela secca que assolou todo sul do paiz; [...] Toda a questão se reduzia a encontrar uma especie que vencesse a ferrugem. O trigo Riètte distribuido pelos agricultores satisfaz plenamente essa exigencia, tendo dado maravilhosos resultados [...].

O centeio, essencial á alimentação dos habitantes de nossa zona colonisada e cujo cultivo já se achava grandemente desenvolvido, soffreu immensamente com a seca a que me referi, ficando destituida quasi toda a colheita. Para preparar novas e evitar os mates provenientes da falta absoluta desse cereal nos nossos mercados, o governo importou da Austria-Hungria algumas dezenas de toneladas de sementes, providenciando de modo a restaurar em melhores condições os cereais que existiam.⁶⁹

Da forma como era construída a idéia de desenvolvimento da Província do Paraná nos discursos de seus dirigentes, alguns elementos eram considerados fundamentais. entre os quais, *a expansão, nos centros urbanos, das padarias, emergindo o estrangeiro (alemão) no ofício de padeiro; a introdução de novas técnicas no preparo do pão; a criação do costume de comprar pão nas padarias que passou, lentamente, a substituir a produção do pão caseiro e a propagação do pão como alimento indispensável ao conjunto da população.*⁷⁰

Ainda segundo Santos, *no final dos anos 70, o comércio de Curitiba já se encontrava marcado pelas influências da imigração européia, e a cultura do trigo passava a*

Presidente Dr. Affonso Alves de Camargo ao instalar-se a 2º Sessão da 19ª Legislatura. Curitiba, 1º de fevereiro de 1929, p. 69.

⁶⁹ MENSAGEM DIRIGIDA AO CONGRESSO LEGISLATIVO DO ESTADO DO PARANÁ pelo Exmo. Sr. Dr. Carlos Cavalcanti de Albuquerque - Presidente do Estado do Paraná- ao instalar-se a 2º sessão da 12ª Legislatura em 1 de fevereiro de 1915. Curitiba. Typ. d" A Republica", 1915., p. 37.

⁷⁰ SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**, p. 146-147.

*ser mais estimulada, ainda que a dependência do exterior continuasse bastante acentuada*⁷¹.

As atividades industriais e comerciais relacionadas ao trigo são impulsionadas com a retomada da cultura desse cereal; implementam-se obras como moinhos, cujos investimentos seriam mais tarde compensados com a expansão do comércio do pão. Verifica-se durante todo esse período (segunda metade do século XIX) a divulgação pela imprensa do valor nutritivo do trigo e do pão de trigo sobre os demais cereais e os protestos da população pelos altos preços do produto, o que acabava por determinar que houvesse duas categorias de pão:

O pão dos pobres, a preço mais acessível, era de farinha superior, pouco peneirada, misturado com cereal secundário como a cevada, o centeio, a aveia ou o milho. O pão dos ricos era o pão branco, de verdadeiro trigo, a preço elevado. Portanto, o pão dos ricos era o pão alvo e dos pobres era a broa, com a mistura de cereais, conhecida pelo nome de pão preto, sendo que esta broa torna-se necessária às casas de família por ser mais suculenta e mais econômica do que qualquer dos outros pães.⁷²

Vários tipos de doces passam a compor as refeições cotidianas dos paranaenses graças a influências das várias etnias. O *apfelstrudel*, torta de massa folhada recheada de maçãs com canela, servida quente e com um creme de gemas como cobertura opcional, é o mais famoso deles, que logo se espalhou por toda a região. A tradicional *kuchen* (torta, em alemão), daria origem à cuca, que pode levar goiaba, maçã, coco ou uva junto com a farofa. Têm-se também as inúmeras tortas: de ameixa, maçã e amêndoas. Incorpora-se o hábito do chamado "café colonial", ritual até hoje seguido nas cidades das serras gaúcha e catarinense. A cidade da Lapa destacou-se como o lugar onde teve melhor aceitação a nova prática. Trata-se de uma refeição servida à tarde ou no começo da noite, composta de uma mesa farta de grande variedade de pães, doces, frios, geléias, salgados leves, sucos chás, café, leite e chocolate.

Curitiba tornou-se uma região de conjunção de numerosas etnias que povoavam

⁷¹ Ibid., p. 151.

⁷² SANTOS, op.cit., p. 149.

seus arredores e o centro urbano, com uma população que não só crescia mas que também modificava-se, procurando acompanhar o ritmo das transformações que ocorriam na estrutura da sociedade brasileira no período (final do século XIX). Essa população nova trouxe novos hábitos, novas técnicas agrícolas, melhoria dos meios e redes de transporte, alterando a agricultura local, aumentando e diversificando a produção agrícola e baixando os preços dos gêneros alimentícios, bastante altos na época. No final do século, vários núcleos coloniais formaram um *cinturão verde de abastecimento em Curitiba*⁷³. Esse contingente estrangeiro determinou também novos padrões de consumo alimentar.

2. 2. 2 - Comércio e abastecimento alimentar

Parte-se da hipótese de que, tanto quanto alteraram os hábitos alimentares da comunidade local, essas pessoas de origem estrangeira tiveram também seus hábitos alimentares modificados em função da necessidade de adaptar-se às novas condições decorrentes da imigração, uma vez que alguns produtos de consumo dos recém-chegados não eram encontrados na região, sendo necessário adaptar receitas e incorporar novos elementos. A questão da imigração é relevante na medida em que uma mudança brusca, imposta - e, portanto, não-desejada - dos hábitos alimentares pode significar uma ruptura simbólica com a sociedade. Algumas vezes, os imigrantes pouco alteraram seus hábitos alimentares, como parece ser o caso da comunidade ucraniana de Antonio Olinto, pesquisada por Maria Luiza Andreazza, para quem a

a relação do cardápio dos descendentes de ucranianos evidencia que, com a imigração, a culinária não sofreu em seu princípio. A carne de porco e seus derivados, complementados por pratos à base de repolho, de beterraba e de batata-inglesa, continuaram sendo muito apreciados. Os ingredientes é que sofreram adaptações; a mais notável foi a utilização do coco no principal prato do Natal - o *kotiu*. O simbolismo desse doce - expresso nos ingredientes - invocava os desejos dos familiares para o Ano Novo: a

⁷³ WACHOWICZ, Ruy. *Orleans* : um século de subsistência, p. 17.

abundância do trigo, a fortaleza da nogueira, a fertilidade da parreira. a docilidade do mel e a beleza da papoula. Por outro lado, os produtos locais como o feijão, o milho e a erva-doce, passaram, evidentemente, a integrar a alimentação diária.⁷⁴

Como Garine, acredita-se que sempre há uma permanência de um certo apego aos alimentos locais, porque *os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares de sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional. A perpetuação do estilo alimentar original na vida cotidiana ou no calendário das festividades é uma prova da autenticidade e da coesão social e uma defesa contra as agressões externas, inclusive no caso da imigração.*⁷⁵ Partindo-se do pressuposto de que alguns padrões alimentares são mantidos no âmbito das tradições familiares talvez por já se constituírem em referencial para o grupo, é interessante conhecer como se dá a transmissão desse saber culinário entre a família, ao longo de gerações, uma vez que

certas dominantes alimentares resistem a uma mudança, mesmo que profunda, do ambiente social e da ideologia [...] os imigrantes, embora por vezes abandonem todas as tradições do seu país de origem, permanecem obstinadamente fiéis a algumas tradições culinárias. A ligação simbólica entre estas e a mãe-pátria pode explicar a sua utilização, consciente ou mais freqüentemente inconsciente, como critério de identidade étnica: os alimentos que têm este valor simbólico são oferecidos aos compatriotas [...] O consumo de certos pratos tem, de facto, o valor de um verdadeiro culto das origens.⁷⁶

Torna-se fundamental para a análise procurar conhecer as formas pelas quais se daria a transmissão de um saber culinário, uma vez que muitas vezes estaria em jogo a própria identidade de um grupo. Conforme Wilson Martins,

a alimentação paranaense é essencialmente constituída de pratos influenciados pela cozinha européia e estrangeira em geral, quando não saídos diretamente dela. Mas na alimentação como em qualquer outro assunto, o Brasil sugere antes a regionalização que a generalização, condição mesmo de sua indiscutível unidade nacional. Mas unidade, que se

⁷⁴ ANDREAZZA, Maria L. **Paraíso das delicias**, p. 183.

⁷⁵ GARINE, Igor. Alimentação, cultura e sociedade. **Correio da UNESCO**, p. 6.

⁷⁶ VALERI, op. cit., p. 206.

funde e se mantém [...] precisamente no e pelo respeito dessas peculiaridades.⁷⁷

Essa é a grande particularidade da população de Curitiba: seu grande crescimento e a variedade de elementos étnicos de sua composição; em torno de 1870 os alemães eram os mais numerosos, exercendo suas atividades no comércio e na indústria. Em 1872 tem-se o primeiro recenseamento geral realizado pelo Império e a inauguração de uma nova era em termos de registros de dados de base para a demografia brasileira⁷⁸. Curitiba conta nesse momento com uma população de 11.730 habitantes, que em 1890 serão 24.553, com a estimativa de 25 a 30% da população curitibana constituída de estrangeiros.⁷⁹

A política de colonização no Paraná adquire características próprias na medida em que essa questão foi desde logo colocada no sentido de ser necessário se criar uma estrutura que garantisse o abastecimento. A lavoura de subsistência paranaense, como a brasileira de modo geral, *padece de aprimoramento técnico e a população convive com sucessivas crises de abastecimento de gêneros alimentícios, que levavam à escassez e à carestia de produtos. A introdução de imigrantes europeus passa a ser vista como a salvação da lavoura brasileira*⁸⁰, e o governo, por sua vez, *elabora e coloca em execução um plano de colonização baseado no estabelecimento de colônias agrícolas nos arredores dos centros urbanos [...] com o objetivo de colocar essa colônia perto dos mercados consumidores*.⁸¹

Todo esse processo decorrente da vinda dos camponeses imigrantes para o

⁷⁷ MARTINS, Wilson. **Um Brasil diferente**, p. 299-300.

⁷⁸ MARCÍLIO, M. L. Crescimento populacional (histórico e atual). Componentes do crescimento (fecundidade e migrações), p. 7.

⁷⁹ NADALIN, S.O. Questões acerca de uma história da população paranaense.

⁸⁰ BORUSZENKO, O. Política imigratória. In: **História do Paraná**. p. 55.

⁸¹ ANDREAZZA, M. L., NADALIN, S.O., op.cit., p. 19.

Paraná, especialmente no final do século passado, trouxe profundas renovações dos conhecimentos agrícolas que atingiram maior produtividade e padrões de consumo mais elevados, que acabaram por constituir juntamente com outros elementos, as engrenagens da formação de um sistema de produção agroalimentar na Província⁸². Trouxe também a possibilidade de acesso da população a novos produtos postos à sua disposição e que viriam alterar seu padrão alimentar, a expansão do comércio do pão em Curitiba e a introdução de novos hábitos alimentares na Província.

Os doces faziam parte desses novos hábitos e as confeitarias exerceram importante papel na divulgação de novas receitas. As primeiras confeitarias da Rua 15 surgiram no início da década de 1880. O pioneiro foi o francês Hércules Guiraud, com a abertura da Confeitaria Hércules. A Confeitaria Queiroz abrigava, além da confeitaria, uma refinação de açúcar e um depósito de conservas e bebidas. Oferecia à sua clientela um amplo sortimento de doces finos e bombons. No início do século também faziam parte do cenário da Rua 15 as confeitarias Krochne, Cometa e Romanó. Esta última ficou famosa por suas especialidades: queijadinha recheada, empadinha de camarão e palmito, tortas, suspiros e *strudel*, além de caramelos e biscoitos. Ao contrário dos bares e cafés, que se caracterizavam como ambiente masculino, as confeitarias eram freqüentadas por grupos familiares e jovens de ambos os sexos, que utilizavam esses locais como ponto de encontro. Percebe-se o caráter de local, de sociabilidade das confeitarias curitibanas do começo do século inclusive pelo fato de fazerem parte do grupo de estabelecimentos comerciais com autorização para funcionarem à noite, conforme se vê em decisão da Câmara Municipal:

A Camara Municipal de Curytiba. Decreta:

Art.1º.- Os estabelecimentos commerciaes, da data desta lei em diante, fechar-se-hão às 8 horas da noite durante o inverno e o verão.

Paragrafo unico: Exceptuam-se os hoteis, restaurantes, botequins, confeitarias, bilhares,

⁸² SANTOS, C. R. A. dos, op.cit, p. 125.

farmácias e charutarias.⁸³

De modo geral comercializavam os chamados sonhos de Viena, cuques, bolachas americanas, sanduíches, empadas, bombons, doces finos, caramelos, pralinés, artigos de marzipan, balas, torta de morango, tortas de frutas, frutas cristalizadas, açúcar.

Talvez a mais famosa e conceituada confeitaria da cidade tenha sido a Confeitaria Universal, de Roberto Bube, inaugurada em 1894 e consagrada como ponto de encontro da sociedade curitibana. Oferecia, além das instalações tradicionais para servir doces e pequenos lanches, um amplo salão para café, espaço que podia ser alugado para festas e recepções. O proprietário brindava seus clientes com concertos ao ar livre ou no ambiente coberto. Juntamente com a Casa Queiroz era uma das grandes anunciantes nos periódicos da época; anúncios do tipo:

Confeitaria Universal de Roberto Bube

Rua 15 de Novembro, 69

Tem sempre grande variedade de doces frescos e saborosos. Grande e escolhido sortimento de bebidas finas. Caixas a phantasia com doces chrystalizados; confeitos, etc. Recebe-se encommendas para bailes, casamento, baptisados, etc. Presteza e nitidez.⁸⁴

Em 1904 a casa vendia leite em pó, biscoitos Duchen, passas importadas, nozes, ameixas, figos, castanhas, amêndoas, vinho verde, confeitos em caixas para presente, enfeites para árvore de Natal, doces cristalizados, chocolate em pó e em táboas Moinho do Ouro.

Os restaurantes da época, conforme se pode apurar nas fontes de imprensa, serviam, em sua maioria, café, chá, chocolate e bebidas "especiais", peixes e camarões, "comida à brasileira" e "comida à italiana", vatapá, angus, feijoada, pastéis de carne e de camarão, empadas de camarão, maionese, barreado, churrasco, galinha assada, perus, petiscos

⁸³ ANNAES DA CAMARA MUNICIPAL DE CORITIBA. Sessões de 15 de outubro de 1913 a 24 de julho de 1914. Curitiba. Typ. d' "A Republica" 1914.

Acta da Sessão em 30 de outubro de 1913. Presidencia do Sr. Antonio de Barros. Projeto de lei.

⁸⁴ *O Commercio*, 24 fev. 1900.

diversos, croquetes de camarão, saladas variadas, talharine, omeletes, leitão assado, bifés, cachorro-quente (bar Triângulo), frango recheado, canja, ravioli, costeletas de porco e de carneiro, cabrito, coxinhas de galinha.

No início do período republicano, a economia brasileira já estava baseada no café, grande produto de exportação, enquanto no Paraná continuava sendo o pinho e, principalmente, o mate. No começo do século XX, o mate representava 31% do orçamento do Estado. A indústria dava seus primeiros passos, desenvolvendo-se mais depois da construção de novas vias rodoviárias na região. Curitiba na virada do século era uma cidade cujo quadro urbano refletia as recentes preferências sociais de seus habitantes sob vários aspectos, inclusive no que diz respeito a formas de sociabilidade, privadas e públicas, com a definição de novas áreas de lazer, o surgimento das primeiras fábricas, clubes e associações, alterando a imagem da cidade e o comportamento de seus moradores. O comércio e a indústria da cidade desenvolviam-se, destacando-se o elemento estrangeiro nessas atividades. Tinha-se uma série de transformações políticas - a passagem para a República - e urbanas, com novas concepções de organização espacial e grande aumento populacional, ainda por conta da chegada de imigrantes estrangeiros ao Paraná. A cidade crescia impulsionada pelo surto econômico da erva-mate.

Com o desenvolvimento do comércio e das fábricas e a chegada da luz elétrica ocorre um processo de urbanização, o melhoramento dos transportes, da telefonia, do saneamento, da pavimentação das ruas, o aumento dos bondes e dos automóveis; configura-se um cenário de rápida e crescente urbanização. A população da cidade em 1905 era de 53.928 habitantes⁸⁵, enquanto que, em 1920, 78.986 pessoas habitavam a cidade, sendo 11.612

⁸⁵ VICTOR, Nestor. **Terra de futuro**, p. 116-117.

estrangeiros⁸⁶. Já em 1935 chegava à cifra de 100 mil habitantes.

Na agricultura plantava-se café, cana de açúcar, trigo, cevada, centeio, arroz, feijão, milho, batatas, mandioca, frutas, sobretudo bananas e abacaxis. O comércio, por sua vez, *desenvolve-se numa mistura de tradições locais e costumes imigrados, concorrendo, em uma única rua, o padeiro alemão, o funileiro italiano, o sapateiro polonês e madeireiro curitibano; no mesmo balcão serve-se mate ou a cerveja; a poucas casas de distância, encontram-se a confeitaria alemã e o botequim brasileiro*⁸⁷. Enfim, era uma cidade que se transformava em termos estruturais, de acordo com as mudanças que ocorriam no país inteiro.

O contexto de 1920-30 era de crise em certos setores e de progresso em outros, por razões históricas já bastantes analisadas (Primeira Guerra Mundial, a Grande Depressão, o café e suas seguidas crises, o início do operariado e suas dificuldades, entre outros fatores). Enquanto isso, era notável na década de 20 o progresso do Paraná, particularmente na agricultura, então dominada pela imigração européia e por seus descendentes, que implementavam também atividades comerciais, especialmente na Capital. Esses novos contingentes de variadas procedências não só alteraram de forma ascendente a população de Curitiba, como também possibilitaram a diversificação da produção e o desenvolvimento do comércio, com muitos estabelecimentos de propriedade de estrangeiros, especialmente no setor alimentício. O predomínio dos imigrantes era absoluto, como no caso dos açougues, conforme se percebe na imprensa da época:

Açougue (Oswaldo Rippel & Irmão)

Carne de gado, carneiro e suíno, diariamente. Carnes escolhidas e examinadas para venda. Excelentes e bem preparados derivados de carne: salsichas, salames, patê e frios. Variedade de produtos de carne de gado e suíno.⁸⁸

⁸⁶ MARTINS, Romário. **Terra e gente do Paraná**, p. 94-98.

⁸⁷ TRINDADE, Etelvina. **Clotildes ou Marias**, p. 217.

⁸⁸ **A GRANJA**, ago. 1945.

O abastecimento de gêneros alimentícios, na época que se analisa, era feito basicamente por armazéns de secos e molhados, que prosperaram durante as décadas de 20, 30 e 40, até que na metade dos anos 50 aqueles mais centrais começaram a fechar. Esses estabelecimentos ofereciam grande sortimento de gêneros e produtos importados, suprindo, ainda que precariamente, as necessidades da população curitibana. Os colonos estabelecidos nos arredores de Curitiba vinham todas as manhãs trazer suas mercadorias e adquiriam aquelas de que necessitavam. Funcionava também o Mercado Municipal, que por várias vezes mudou de endereço: o primeiro mercado, em 1864, na atual praça Zacarias; em 1874, na Praça Generoso Marques, na época praça Municipal, por quarenta anos; em 1914, na Praça Dezenove de Dezembro; em 1915, no Batel; em 1956, o Mercado Municipal fixou-se no endereço atual. Heitor B. de Macedo relembra os tempos do mercado:

Mercado inaugurado em 11 de outubro de 1874 [demolido em 1912] fez parte do cotidiano dos curitibanos por mais de 40 anos. Ali era o ponto em que se compravam galinhas, ovos e o charque apetitoso, de qualidade que hoje não há. As mantas de toucinho de porco; do toucinho faziam torresmos e a banha gostosa que se passava na *broa preta* de centeio. Que gostosura! Milho, farinha e feijão também vinham de outros lugares como Cerro Azul.

[...]. Para adquirir o repolho, o requeijão, a manteiga e o *tempero verde*, não precisava ir ao mercado. As colonas, de lenços coloridos à cabeça, em seus trajes típicos, vinham oferecê-los, às portas das casas, em carrocinhas que davam aspecto característico às nossas ruas.⁸⁹

As dificuldades para manter um estoque razoável eram grandes para os proprietários dos armazéns até a abertura da estrada de ferro Paranaguá - Curitiba, em 1885, já que os produtos eram trazidos em lombo de burros e, mais tarde, em carroções. A partir desse momento, embora o transporte por via férrea tivesse reduzido os custos dos produtos, os donos de armazéns reclamavam das altas taxas de importação. São recorrentes as reclamações da população em razão dos altos preços dos gêneros alimentícios na cidade, atribuídos aos

⁸⁹ MACEDO, Heitor Borges de. **Rememorando**, p. 73.

altos fretes, aos impostos e às tarifas que incidiam sobre esses produtos.

Gato por lebre - o café torrado e moído exposto á venda não é café: é milho

A hygiene municipal apprehendem certa porção de um pó escuro com pretenções de café moído.⁹⁰

Como se envenena o publico

Leite em 30% de água. Uma reportagem em torno da adulteração de nossos generos. Adulteram a banha juntando-lhe enorme porção de sêbo; o assucar acrescentando-lhe gesso; o café então, nem se fala. Geralmente um kilo de grãos moídos tem pelo menos 500 grammas de milho torrado.

O pão, além da falta da asseio com que é manipulado, nunca traz o peso estipulado pela Prefeitura. Diminue dia a dia de tamanho. E o povo é quem "paga o pato". Paga uma exorbitancia por generos dessa especie e, sem sentir, vae se envenenando aos poucos.⁹¹

Fructas verdes

Quem percorre diariamente as ruas da cidade encontra a venda fructas de qualidades varias em condições de não poderem ser dadas ao consumo, sem que a saude do consumidor soffra graves riscos.

Podres, bichadas ou verdes, ellas quasi sempre são compradas por creanças inconscientes do mal que a ingestão dessas fructas pode causar.

Entretanto, ha em Curityba uma repartição incumbida de reprimir taes abusos. Mas é justamente isto que ella não faz! Naturalmente, habituada a vida burocratica, ella não gosta de se occupar de coisas que lhe roubem o precioso tempo.⁹²

O governo, por sua vez, decretava medidas que visavam disciplinar o comércio de gêneros, com o intuito de favorecer a população.

A Camara Municipal. Decreta:

Art. 1º. No caso de carestia de generos de primeira necessidade ou no de elevação dos seus preços communs, fica o Prefeito autorizado a conseguir por todos os meios regulares ao seu alcance, a não exportação de taes generos, se esse ramo de commercio for a causa dessa carestia.

Art. 2º. Si o preço dos generos de primeira necessidade forem elevados não havendo escassez ou outro motivo justificado, ficar o Prefeito autorizado a montar estabelecimento por conta da municipalidade para o fim de fornecer á população taes generos a preços razoaveis.⁹³

⁹⁰ **A TRIBUNA**, 31 out. 1913.

⁹¹ **A TARDE**, 7 jul. 1928.

⁹² **O DIA**, 4 jul. 1923.

⁹³ ANNAES DA CAMARA MUNICIPAL DE CURYTIBA. Sessão de 21 de setembro de 1904 a 11 de julho de 1905. Typ. de "A Republica"
Acta da Sessão extraordinaria em 31 de janeiro de 1905. Presidencia do Sr. Joaquim Monteiro de Carvalho e Silva.

Porém o problema mais sério em termos de abastecimento de gêneros alimentícios diz respeito às adulterações dos produtos e sua péssima qualidade e estado de conservação. Essa questão está explicitada nos editoriais dos jornais do período, especialmente naqueles que se diziam opositores do governo da época. Reclamações relacionadas ao estado das mercadorias eram as mais freqüentes:

A fome leva ao desespero

Na manhã de ante-ontem os funcionários da Prefeitura Municipal, encarregados da fiscalização da Feira Livre, encontraram escancarado um depósito de cereais existente naquele local, à Praça Tiradentes. A polícia ainda não descobriu o autor do assalto. Ela o encontrará, sem duvida, entre os que não podem pagar os preços escorchantes atualmente em vigor na praça de Curitiba para os artigos de primeira necessidade.⁹⁴

As autoridades municipais assim costumavam responder à população:

Alimentação Publica

A fiscalização exercida teve como escôpo principalmente melhorar as condições higienicas dos generos de primeira necessidade, problema que sempre interessou á Saúde Publica, sendo por isso mesmo encarado com especial atenção.

Assim, foram fiscalizadas as casas de sêcos e molhados, exigindo-se condições que tornassem os generos alimenticios mais apropriados á alimentação. Os restaurantes, bares e confeitarias, hotéis, fabricas de balas, de dôces e confeitos e de café, foram visitadas com frequencia, o mesmo sucedendo em relação ás casas de fructas, obrigando-se todas a cumprir os necessarios principios de higiene.

Todas as padarias desta Capital estão em boas condições para o fabrico do pão, o qual é transportado em veiculos bem fechados.

O Matadouro Municipal foi fiscalizado pela Saude Publica, até o dia 6 de agosto, passando, então, esse serviço para a Prefeitura Municipal.

Os açougues são constantemente visitados, sendo submetida a exame, no laboratorio de Bromatologia e Análises Quimicas, a carne que porventura apresente sinais de deterioração.

A fiscalização das fabricas de banha, xarqueadas e matadouros particulares, foi, em grande parte, feita por funcionarios municipais.⁹⁵

Porém, a questão que mais debates provocava entre a população, via imprensa, e

⁹⁴ DIÁRIO POPULAR, 17 maio 1946.

⁹⁵ MENSAGEM APRESENTADA PELO EXMO. SR. GOVERNADOR MANOEL RIBAS Á ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO, ao instalar-se a 2º Sessão Ordinaria da 1º Legislatura da 2º Republica, em 1º de setembro de 1936. Empresa Grafica Paranaense. Curytiba, p. 20.

governo municipal era a relativa à qualidade do pão vendido em Curitiba, que, por quase todo o período investigado, aparece como alvo de críticas e protestos devido às misturas que eram feitas junto com a farinha de trigo.

Por que o pão nosso de cada dia não presta

Um técnico paulista atribui o fato à mistura de farinhas de arroz e milho.⁹⁶

Ainda o pão nosso de cada dia

O Sr. Ministro da Agricultura, o mais pratico e ativo dos titulares dessa pasta, deve se deter mais uma vez nessa importante questão do pão mixto. Ha interesses de saude publica e de determinados Estados que merecem ser atendidos

[...] fica inteiramente confirmada a repugnancia do povo contra o produto que ora é obrigado a comer. O clamor é geral.[...] Mas, na campanha contra esse produto se faz mister levar-se em conta certos interesses como os relativos a regiões onde desde muito já existiam com largo consumo popular pães dessa natureza.

Entre as zonas merecedoras dessa atenção sobressai o Paraná. Ha mais de sessenta anos que nosso povo consome a broa, o mais succulento e saudavel dos pães mixtos [...] cujo valor nutritivo jamais se poderá suficientemente elogiar. [...] decretadas medidas para o incremento do nunca demasiadamente elogiável pão mixto, era possivel, era imperioso mesmo se conceder certa tolerancia no emprego de farinha pura entre nós onde a pastelaria tem enorme importancia dados os habitos nos transmitidos pelos estrangeiros.⁹⁷

O interesse pelo assunto era tanto que o jornal acompanhava o caso até o seu desfecho, fosse ele satisfatório ou não para a população, como se vê na questão das misturas de farinhas ao trigo:

A farinha de milho desgerminado continuara a figurar no pão mixto!

Mais um serviço prestado à economia paranaense pelo seu interventor.[...] *Diario da Tarde* tratou exaustivamente do assunto [...] Os interessados dirigiram-se ao Interventor Manoel Ribas e este, com sua solicitude habitual, telegrafou ao Ministro da Agricultura defendendo a citada farinha.⁹⁸

Comercializava-se nesses estabelecimentos tudo o que era na época considerado gênero de primeira necessidade, como arroz, sal, açúcar, aguardente, banha, farinha de trigo,

⁹⁶ DIÁRIO DA TARDE, 4 jul. 1923.

⁹⁷ DIÁRIO DA TARDE, 23 nov. 1939.

⁹⁸ DIÁRIO DA TARDE, 23 dez. 1939.

farinha de milho, farinha de mandioca, bacalhau, marmelada, goiabada, peixe seco, camarão seco, manteiga mineira, bolachas, café, chás, castanhas, nozes, avelãs, vinhos nacionais e estrangeiros, queijos, ameixas, figos, azeitonas, conservas de frutas, conservas de carnes, amêndoas, passas de Málaga, salames, presuntos, cacau, chocolate, frutas nacionais e importadas, carnes defumadas, farinha de centeio, fubá, mortadelas, massa de tomate, massas alimentícias, azeites, Farinha Láctea, azeite de dendê, feijão, toucinho, mel, bebidas finas, gasosas, rapadura, sopas prontas (1944), carne seca, vinagre, linguiças, carne verde, cogumelos secos, lentilha, grão-de-bico, peixe em lata, ovos, geleias nacionais e francesas, fermento, leite maltado, leite condensado, frutas cristalizadas, coco da Bahia.

É quase uma mesma listagem que se encontra em anúncios publicados em jornais do período:

Armazem Curitybano Rua Aquidaban, 28

Arroz inglez, dito creoulo; ameixas passadas; assucar de varias qualidades, azeitonas; azeite doce finissimo do Alto Douro; aguardente; alhos, batatas de Lisboa; banha; *bitter* russo e nacional; carne secca; sebolos; chá verde e preto; café em grão; chocolate; canella em pó, cravo; côco fresco da Bahia; fructas em calda; feijão; farinha de trigo, mandioca e de milho; fuba de arroz e de milho; figos seccos; gomma de caixinhas; goiabada; lzanha, macarrão de varias qualidades; maizena; marmellada; manteiga Faccioli e nacional; nozes; noz moscada; ovos; polvilho; [...] pimenta do Reino; passas; queijos [...] sardinhas; sal grosso e refinado; toucinho; vinagre. Alem dos generos acima especificados, de custo reduzidissimo, encontrara o publico pão, biscoutos e café a preços de primeira mão, visto como no proprio estabelecimento funcionam uma serra para corte de lenha, uma padaria e uma fabrica de café a vapor. É um estabelecimento completo de generos de consumo diario, unico na especie, nesta capital.⁹⁹

As carnes eram comercializadas em açougues e são vários os anúncios destes

estabelecimentos nos periódicos das primeiras décadas do século:

Açougue e salsicharia

Rua da Liberdade

[...] tenho todos os dias carne boa e gorda, como também nas quartas-feiras e sabbado carne de porco e um grande sortimento de preparados de carne de porco que são os seguintes: mortadellas finas, salames italianos, salsichas, presuntos, linguiças ditas caboclo, ditas piccadinha. Costellas defumadas. Toucinho esfumaçado, carne de porco salgada. Lingua esfumaçada e tambem aviso que mando a carne em casa do freguez.¹⁰⁰

⁹⁹ O COMMERCIO, 28 abr. 1900.

¹⁰⁰ DIÁRIO DA TARDE, 4 jan. 1904.

Ao longo da década de 1910 novos itens passaram a fazer parte do rol de alimentos consumidos pelos curitibanos, graças às contribuições trazidas pelos imigrantes desde o final do século passado. Legumes e verduras começam a ser consumidos com maior regularidade na cidade, hábito dos estrangeiros que a população da terra incorporou aos poucos. Apesar de tudo, ao longo das três primeiras décadas, os armazéns progrediam e logo eram numerosos, estabelecidos em todas as regiões de Curitiba. Os periódicos da época trazem, até a década de 40, muitos anúncios das casas de secos e molhados. Muitas delas proporcionavam a seus clientes as vantagens da entrega a domicílio e as vendas "pelo caderno" - caderneta onde eram anotadas as compras ao longo do mês, pagas de uma só vez quando o freguês recebia seus rendimentos.

Durante o governo do interventor Manoel Ribas (1932-1945) foi instalada a Companhia de Terras Norte do Paraná, gerando desenvolvimento para o estado e confirmando a supremacia do café - em 1950 o Paraná era o terceiro produtor do Brasil. Durante o período que se inicia com a Segunda Guerra, por várias vezes foi implantado racionamento de algum tipo de gênero. Um dos produtos cujo abastecimento ficou mais comprometido foi o açúcar, de cuja privação a população muito se ressentia. Na medida do possível o governo procurava suprir essa falta, recorrendo aos jornais para divulgar ao público as resoluções tomadas:

Açúcar

Na semana próxima entrará açúcar para suprir as necessidades de mais de um mês.[...] dado ao regime de poupança que está sendo observado em razão de circunstâncias especiais podem pois as populações desta capital e do interior do Estado, ficarem tranqüilas, pois não faltará esse importante genero de consumo forçado.¹⁰¹

¹⁰¹ O DIA, 25 jun. 1944.

Durante a década de 1950 alguns estabelecimentos fecharam as portas em razão da especulação imobiliária que tomava conta do centro da cidade, que demoliu vários prédios que sediavam algumas das mais tradicionais casas de secos e molhados de Curitiba. Surgiriam aos poucos, na década de 60, os chamados supermercados, que se consolidariam como centros de distribuição de gêneros alimentícios. O crescimento de Curitiba foi significativo nesse período; a renda do café era aplicada aqui, gerando melhorias na cidade e transformações sociais. A vida social, as relações sociais e os lazeres também mudavam, impondo novos padrões de comportamento. Surgiram sociedades recreativas onde aconteciam bailes e saraus, nos quais a elite da sociedade curitibana comparecia regularmente. Outro acontecimento verificado na cidade no final de década de 1950 foi o surgimento e a rápida proliferação dos restaurantes, mudança significativa, tanto em termos de formas de lazer, quanto no que diz respeito aos hábitos alimentares de camadas da população¹⁰².

Acredita-se que essas mudanças refletiram-se em termos de alimentação, consolidando hábitos, alterando padrões e práticas pelas novidades que apareciam em termos de novos produtos/alimentos, utensílios e equipamentos de cozinha. Encontram-se na imprensa anúncios de novos produtos lançados pelas indústrias alimentícias, alguns dos quais viriam a ser incorporados aos hábitos da população de Curitiba, como é o caso do leite condensado, cuja disponibilidade no mercado curitibano data do começo do século e que alterou as receitas de doces:

Assucareira "Queiroz" - Confeitaria e Refinação de Assucar

Grande sortimento de conservas, vinhos finos e de mesa. Cognacs, licores, etc. Queijos de diversas qualidades. Leite condensado marca Moça.¹⁰³

¹⁰² Sobre o assunto, ver o trabalho da Profa Maria do Carmo M. Brandão Rolim, **Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60**, tese de doutorado apresentada ao Departamento de História da Universidade Federal do Paraná em 1997.

¹⁰³ **GAZETA DO POVO**, 3 fev. 1919.

Leite condensado Santa Ritense é o mais puro e hygienico existente no mercado [...] Este leite é por demais vantajoso para a preparação de doces, sorvetes, cremes e gelados, etc., em consequencia de ser mais rendoso do que qualquer outro (500gr).¹⁰⁴

Na revista *O Cruzeiro*, que circulava em Curitiba desde 1928, ano de seu lançamento, e bastante citada entre as entrevistadas como fonte de receitas culinárias, traz em suas páginas anúncios de vários produtos alimentícios. Pelo grande número de anúncios de determinados produtos encontrados, imagina-se que fossem alguns dos mais consumidos na época: Farinha Láctea, Toddy, Nescau, leite condensado Moça, óleo de cozinha, fermento Royal, extrato de tomate, marmelada e goiabada em lata, Maizena, creme de leite Nestlé (1940), mostarda, enlatados Swift, banha refinada, leite em pó Ninho, gordura de coco, composta de gordura bovina Saúde, conservas de frutas, sopa pronta, suco de tomates, *ketchup* (1945), gordura vegetal, sobremesas Royal (gelatinas e pudins), aveia Quaker, biscoitos Aymoré e Duchen, ervilhas em lata, margarina Saúde. Essa revista e outros periódicos da época foram veículos de divulgação também das inovações tecnológicas que chegavam às cozinhas brasileiras e curitubanas, como refrigeradores e fogões. Em 1928 já se encontram na imprensa anúncios de “novos refrigeradores”:

Duplex com camara de aço.
Tres diferentes typos para satisfazer as exigencias
de qualquer lar. General Electric.
Palacio do Commercio - Rua 15 de Novembro, 47.¹⁰⁵

Frigidaire - geladeira electrica automatica
Complemento indispensavel do lar moderno. Representa a ultima palavra em conforto,
hygiene e economia.
Cupom - Peço enviar-me o folheto ilustrativo e informativo da Frigidaire.¹⁰⁶

¹⁰⁴ GAZETA DO POVO, 2 jan. 1923.

¹⁰⁵ ILLUSTRAÇÃO PARANAENSE, Anno II, n. 2, fev. 1928.

¹⁰⁶ GAZETA DO POVO, 22 jan. 1928.

As décadas de 30 e 40 foram importantes em termos de difusão destes e de outros eletrodomésticos - como liquidificadores e batedeiras - entre as camadas privilegiadas da população brasileira e curitibana. Relacionados com o doméstico, com o cotidiano ligado à tarefa de cozinhar, logo esses equipamentos tornaram-se familiares às donas-de-casa. Muito contribuíram para isso as estratégias desenvolvidas pelas indústrias alimentícias e de eletrodomésticos, como a divulgação de receitas e cursinhos ministrados nas lojas que comercializavam esses produtos.

3 - COZINHA E ARTE CULINÁRIA

3.1 - A cozinha como espaço de relações sociais

As escolhas e práticas alimentares relacionam-se também com a forma de organização social, da vida familiar, do trabalho e da casa. O estudo da cozinha apresenta-se como um caminho a mais para se tentar compreender a sociedade como um todo. Afinal, conforme Le Goff, entre os componentes da existência material, não é ela a única, ou mais ou menos, a nascer da necessidade (a alimentação) para ascender às produções preciosas da cultura e da arte (a gastronomia)?¹⁰⁷

A idéia da cozinha como sendo um espaço de relações sociais específicas e não menos importantes remete às noções de privacidade e domesticidade, ambas descobertas da Era Burguesa, por volta do século XVII nos Países Baixos, particularmente na Holanda, e que por volta do século XVIII já havia se espalhado pela França, Inglaterra e os estados alemães. No momento em que a casa deixou de ser local de trabalho, começou a se dar a separação fundamental para esse processo; tem-se a distinção entre o público e o privado, entre a casa e a rua¹⁰⁸. Criou-se uma nova configuração do espaço doméstico, com uma especialização funcional dos aposentos e aumento do número de peças da casa. A casa torna-se um espaço da família, despojada de suas atribuições produtivas, recuando para a noção de intimidade. Desse processo de formação do lar, a família sai triunfante, com seu cotidiano cheio de dramas, conflitos e ritos.

A noção de domesticidade, segundo Witold Rybczynski, foi primordialmente uma

¹⁰⁷ LE GOFF, 1976, p. 160-161.

¹⁰⁸ Sobre a questão da separação casa/rua como diferentes espaços de sociabilidade, ver Roberto Da Matta em *A casa e a rua* : espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 4. ed. Guanabara-Koogan, 1991.

idéia feminina, decorrente particularmente do fato que na Holanda do século XVI e XVII as mulheres, as donas-de-casa, não dispunham de empregados em grande número para fazer o trabalho doméstico, tal como acontecia no restante da Europa setentrional. Assim sendo, uma vez que eram elas próprias que estavam em contato íntimo com as tarefas domésticas, não deixou de ser até natural que procurassem influir na disposição do espaço da casa, bem como na sua organização e arrumação. Conforme o autor, essa mudança a disposição doméstica implicava a transformação da casa num lugar feminino ou sob o controle feminino. Ainda segundo o autor, esse controle era palpável e real. Ele ocasionou a limpeza e a imposição de regras, introduziu valores que não existiam antes: a domesticidade, conjunto de emoções sentidas, e não um atributo. Esse sentimento estaria essencialmente relacionado à família, à intimidade e à casa como ninho, como incorporadora, enfim, desses sentimentos. *A domesticidade caseira dependia do desenvolvimento de uma vasta consciência interior, consciência esta que resultou do papel feminino na casa.*¹⁰⁹

A feminização da casa ocorrida, durante o século XVII, na Holanda, foi um dos eventos fundamentais no processo de evolução do interior doméstico e deve ser lembrado neste trabalho, porque, em função dessas transformações, a cozinha passou a ocupar um lugar de destaque nessa região, uma vez que esse era o cômodo mais importante da casa. A importância dada à cozinha era um reflexo da importância que tinha a mulher na sociedade holandesa. Já que não eram os criados que cozinhavam, a cozinha enquanto cômodo da casa tornou-se um espaço diferenciado, mais valorizado. Como o restante da casa, tornava-se um lugar para o comportamento pessoal e íntimo, da família, nova unidade social. Finalmente, a casa estava se tornando um lar, graças à privacidade e à domesticidade, que mais tarde despertariam para uma nova noção: a de conforto. Tem-se a idéia de privacidade, gerada pelo

¹⁰⁹ RYBCZYNSKI, Witold. *Casa* : pequena história de uma idéia, p. 85.

equilíbrio entre aquilo que é público e o privado, familiar e pessoal.

Fora dessa região, entretanto, na medida em que a casa tornou-se um espaço racional, privado, destinado sobretudo à intimidade, têm-se ao mesmo tempo os chamados espaços de rejeição, sendo a cozinha o seu representante por excelência. Para Roger-Henri Guerrand, *será necessário algum tempo até que a racionalidade burguesa reine nesta peça, onde os patrões nunca entram*.¹¹⁰

A casa do Brasil colonial foi se transformando com o passar do tempo: tanto sua arquitetura quanto o equipamento - móveis, utensílios e apetrechos - alguns foram substituídos, outros desapareceram totalmente ou mudaram de função. Mas a principal mudança se deu mesmo no que se refere à nova racionalidade na divisão interna das casas, que teve seus espaços reequacionados, tal como aconteceu com a cozinha, que passa aos poucos a ser incorporada ao corpo das casas, ainda que a cozinha "de fora" fosse mantida. Assim como acontecia na Europa burguesa, no Brasil a cozinha estava quase sempre o mais afastada possível da casa, e, pelas mesmas razões: o serviço culinário e outras atividades afins eram realizados pela escravaria num primeiro momento e pela criadagem em geral em seguida. As cozinhas exteriorizadas são uma característica do Brasil colonial que persistiu por muito tempo e conserva-se até hoje em algumas regiões do interior.

As cozinhas "de fora" e as cozinhas "de dentro" começaram a existir no Brasil no começo do século XIX, sendo esta última um local onde até mesmo o homem, o patrão, podia (ou se atrevia...) a entrar. Mas nenhuma dessas transformações ocorreu de forma abrupta; pelo contrário,

Tudo se transformou lentamente, e a cozinha [...] permite avaliar como se deu a passagem vagarosa de uma forma a outra, de um costume a outro, ao encontrarmos casa com duas cozinhas: a "limpa" dentro da casa e a "suja" ainda do lado de fora, onde se cozinhavam os doces por várias horas, e se procediam a tarefas mais pesadas e menos higiênicas.

¹¹⁰ GUERRAND, R.-H. Espaços privados. In: PERROT, Michelle. **História da vida privada**, v. 4, p. 337.

Muitas explicações foram dadas para o estabelecimento das cozinhas externas, em especial aquelas ligadas ao fator climático e a indesejável presença do fogão dentro de casa, o que não sucedia na Europa, quando o fogo ou o local onde se encontrava o fogão servia de espaço de aconchego e era em torno dele que a família se reunia.¹¹¹

A cozinha era um lugar menosprezado que foi incorporando aos poucos as inovações, tanto em termos de utensílios quanto do próprio fogão, que muito demorou para fazer parte do interior da casa, sendo o fogão de alvenaria e o de lenha de uso comum ainda hoje. O retrato que nos apresentam viajantes, cronistas e escritores da época revela um ambiente da cozinha como bem pouco atraente:

Penetramos a cozinha colonial já collocada, como hoje, ao fundo das casas, em chão de terra batida, ampla e de telha-vã. O ambiente é desagradavel. As paredes acalçadas estão negras pela fumaça e lustrosas pela gordura. Em torno, o bafio do seculo.

Lá está o fogão, peça baixa, enorme, indo quasi de parede a parede, tendo ao lado o forno, de proporções respeitaveis. A um canto, estão os assadores de ferro e madeira, instrumentos de maior relevancia e responsabilidade, diploma e gráo dos cozinheiros da época. [...]

A mesa de serviço, que se reduz a uma simples prancha, longa e larga, está collocada sobre dois cavalletes, e tão negra e tão destratada como a parede ou como o chão dessa cozinha imunda. A madeira é solida, mas a taboa é gretada e escura pela humidade e pelos residuos dos comestiveis.

[...] Algumas casas coloniaes possuiam salas de jantar. Algumas. Eram ellas, em geral, simples e acanhados corredores, taes como ainda se vêem nas plantas de Debret, plantas essas, no entanto, feitas já nos fins do primeiro quartel do seculo XIX. A maior parte da população, porém, comia pelos terreiros, pelas cozinhas [...] sem a preocupação de fixar-se num ponto certo.¹¹²

No século XIX constituíram-se novos hábitos que diferenciariam mais as casas ricas das pobres ou remediadas, com a adoção de utensílios e equipamentos de cozinha mais elaborados, feitos de materiais nobres e com melhor apresentação, utilizados em momentos formais de sociabilidade. Nessa época, em Curitiba, jantava-se com porcelana chinesa ou inglesa, talheres de prata e toalhas de linho ricamente bordadas, muitas vezes contrastando

¹¹¹ ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: MELLO E SOUZA, p. 102-103.

¹¹² REVISTA DO INSTITUTO HISTORICO E GEOGRAPHICO BRASILEIRO. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, v. 163, t. 109, p. 404, 1932.

com a simplicidade e até mesmo pobreza do restante da casa. A mesa constituía-se num fator de distinção social, demarcando identidades e confirmando prestígios.

Na segunda metade do século XIX, especialmente nas últimas décadas, os imigrantes chegam trazendo consigo o fogão a carvão vegetal, abdicando dessa peça como centro do interesse do espaço arquitetônico, tal como era em seus países de origem, onde a lareira e o fogo eram o centro do convívio familiar e doméstico. Além desse, outros equipamentos aparecem para modificar para sempre a organização das antigas cozinhas e definir qual seria agora o papel da mulher nesse espaço. Tem-se, como já se viu no capítulo anterior, uma série de inovações tecnológicas que viriam facilitar a tarefa de cozinhar. Em 1926, em São Paulo, fabricam-se fogões esmaltados à lenha, carvão ou querosene. Após a Segunda Guerra, surgem os fogões a gás canalizado, modelo que atendia às novas exigências das consumidoras, que queriam equipamentos mais limpos, práticos, rápidos e eficientes. Em 1954 aparece o fogão a gás engarrafado, que se tornou sucesso de vendas e grande sonho de consumo das donas-de-casa brasileiras.

Armários e utensílios diversos também fazem parte das modificações por que passa a cozinha na primeira metade deste século, sempre em busca de mais conforto, maior racionalidade e praticidade. As revistas que circulavam no período trazem, especialmente durante os anos 40, vários anúncios de empresas que comercializam os lançamentos em termos de armários modulados - as chamadas cozinhas americanas:

Transforme sua cozinha

Móveis de aço Fiel num ambiente de beleza, higiene e conforto - tornam este recanto do lar aprazível e belo. "Cozinha doce cozinha... Fazer dela uma simpática sala de estar, onde tenha a satisfação de permanecer e de organizar os seus afazeres domésticos".¹¹³

Uma grande novidade do final dessa fase são os utensílios de vidro Pyrex, que iam ao refrigerador e ao forno sem quebrar, as panelas de alumínio e a panela de pressão, que

¹¹³ O CRUZEIRO, Ano XXI, n. 4, 13 nov. 1948.

foi muito bem recebida pelas consumidoras. Algumas entrevistadas afirmaram que esse produto se tornou o sonho de consumo de muitas donas-de-casa ansiosas por poder preparar suas receitas em um tempo menor. Outros eletrodomésticos de pequeno porte aparecem também durante as primeiras décadas, tais como torradeiras, cafeteiras elétricas, misturadores de alimentos e o liquidificador, outro lançamento, segundo informantes, *revolucionário*. "

A luta pela subsistência torna-se cada vez mais difícil e as mulheres vão também lutar pela vida, ao lado dos homens. O tempo disponível para as tarefas domésticas torna-se escasso. Já não é possível dedicar-se tanto à cozinha e as empregadas domésticas diminuem. Cria-se, assim, a necessidade de simplificar as tarefas domésticas, com menor dispêndio possível de tempo e de energia. Surge a idéia da mecanização do lar, que a eletricidade torna possível, simplificando as tarefas ligadas à cozinha e ao ato de cozinhar. Essas novidades espalham-se com relativa rapidez; tanto que, segundo Carlos Lemos, entre 1914 e 1945 não havia muita diferença entre o modo de viver e de organizar internamente as casas entre famílias que residiam na capital e aquelas que habitavam o interior de São Paulo (centro de seu estudo). Isso se deve ao fato de não existirem diferenças significativas de mentalidade entre as pessoas no período. Mesmo com as inovações tecnológicas que passam a fazer parte do cotidiano das famílias mais abastadas da época, o trabalho doméstico continuava sendo atribuição da mulher - não mais a escrava, mas a dona da casa e/ou sua empregada, e a cozinha continuava a ser local desprezado da casa. Conforme Leila Algranti,

Se a mulher desempenhou em todas as civilizações o papel de provedora de alimentos da família e de responsável pela organização doméstica, nos primeiros tempos da colonização, em virtude da falta de mulheres brancas, as índias assumiram seu lugar, ensinando a socar o milho, a preparar a mandioca, a trançar fibras, a fazer redes e a moldar o barro.

[...] No espaço de domicílio, e no que toca aos costumes domésticos, a figura feminina ganhou destaque, embora seja inegável que sua importância e influência na colonização não ficaram restritas à esfera doméstica [...] toda a sua educação era voltada para o casamento, para as atividades que deveriam desempenhar enquanto mães e esposas.¹¹⁴

¹¹⁴ ALGRANTI, op.cit., p. 120.

No final do século XIX a cidade abrigava uma população étnica e economicamente diferenciada que exercia várias atividades. Não havia ainda uma distinção entre as casas urbanas e as rurais, e em 1892 a população começava a receber energia elétrica, o que em qualquer lugar do mundo implica profundas mudanças no espaço urbano. *Gradativamente novos suportes técnicos e materiais e novas noções de higiene foram pouco a pouco sendo aceitos no cotidiano*¹¹⁵ e antigos padrões de residências foram sendo substituídos por novos conceitos, especialmente frutos do ecletismo, modelo que teve grande aceitação e influência entre os engenheiros e arquitetos do período, propondo também um novo agenciamento interno das casas.

Conforme se observou em plantas residenciais da época (consultadas no acervo da Casa da Memória por Marcelo Sutil), em 1914 começa a aparecer a copa, cuja denominação, de acordo com a função que se conhece hoje, surgiu nesse período e definiu a sala de jantar como local para eventos mais formais, enquanto a copa se transformava no centro do convívio familiar. Conforme o autor acima citado, *o aparecimento desse núcleo no interior dos lares foi importante para que a cozinha perdesse, aos poucos, a sua aura de aposento repleto de odores acres e fumaças, destinado apenas aos serviços domésticos*¹¹⁶. Na medida em que se constituiu num ambiente para a sociabilidade privada familiar, a cozinha passou a revelar como os moradores da casa efetivamente viviam, uma vez que pelos ritos cotidianos é possível perceber as representações e toda a simbologia que cercam as práticas de convivência da família, em especial aquelas relacionadas com o ato de comer.

Na década de 1920, a maioria das casas brasileiras definiram melhor o espaço doméstico, e a copa firmou-se como o novo centro da convivência da família, ambiente de

¹¹⁵ SUTIL, Marcelo. **O espelho e a miragem**, p. 12.

¹¹⁶ Ibid, p. 118.

estar e local eleito para centralizar as refeições familiares, especialmente o jantar, sob a organização feminina, tudo o que dissesse respeito às refeições e reuniões familiares e/ou com amigos. A copa, assim como a sala de jantar, quando preenchem sua função, configuram-se em espaços de sociabilidade familiar, especialmente à hora das refeições, que são momentos de relações sociais específicas. Ainda segundo Lemos, consolida-se nesse período no Brasil o estilo burguês de bem morar, definindo-se as funções das várias peças da casa:

a copa firmou-se definitivamente como o centro de interesse da morada de classe média, no lugar da varanda, transformada em sala de jantar, de pouco uso [...] a copa surgiu ocupando o lugar estratégico de centro distribuidor. Mas não teria surgido como uma zona neutra de ligação entre o serviço, a habitação e a zona de estar. Essa função distribuidora nasceu depois de descobertas as suas novas qualidades de lugar de estar equidistante, cômodo para todos, inclusive para a dona de casa.¹¹⁷

A dona-de-casa torna-se a dona da copa e da cozinha. Sob o seu comando está a mais valorizada atividade ligada à mulher: o cozinhar.

Tinha o domínio culinário que possibilitava [...] o estabelecimento de relações sociais, numa sociedade e em condições onde o controle era total e a convivência restrita [...] na esfera íntima, servir alimentos era acolher, era expressar uma especial concepção de civilidade. O alimento foi, também, pretexto para o encontro, para o convívio social, limitado às festas íntimas e cerimônias religiosas.¹¹⁸

O que parece ter sido uma constante ao longo da diferenciação dos espaços domésticos é a permanência da família no lugar onde come. Mesmo quando nem todas as refeições eram feitas em conjunto, o jantar era visto como a refeição mais importante para a família, agregando o grupo familiar e definindo um espaço como o centro de sociabilidade - a copa, quase sempre anexa à cozinha, às vezes sem separação entre ambas, e *onde a família moderna superpõe as funções de estar e serviço, onde o lazer e o trabalho culinário*

¹¹⁷ LEMOS, Carlos. **Cozinhas, etc.**, p. 153.

¹¹⁸ ABDALA, Mônica. **Receita de mineiridade**, p. 79.

*doméstico coabita*¹¹⁹. Em especial a copa acaba por se tornar o local onde se desenrola o cotidiano da família, transformando a casa *num lugar de memória e num cenário da vida privada e das aprendizagens mais pessoais, tópico das recordações de infância, a casa é o sítio de uma memória fundamental que nosso imaginário habita para sempre*¹²⁰. Por muito tempo a cozinha,

enquanto parte da intimidade [...] era interdita aos estranhos, como atestam vários dos relatos dos viajantes estrangeiros. A sala de visitas era o espaço destinado a receber aqueles que vinham da rua, de maneira extremamente formal.

Preparar alimentos e cuidar de sua distribuição era tarefa feminina. Em casa, no decorrer dos dias, nas festas íntimas, durante visitas [...] cabia à mulher toda a função relacionada à comida. [...] Na intimidade, o hábito de servir alimentos desempenhava um papel central. Em torno dele desenrolava-se parte significativa da vida social.¹²¹

Seria necessário o advento de outras mudanças para que a cozinha se tornasse o local preferido para a convivência familiar: rede de água encanada, o desvio de linhas de líquidos residuários e dos dejetos, o aperfeiçoamento dos fogões domiciliares. A cozinha deixava de ser escura e suja, onde as famílias, com exceção daquelas muito ricas, gostassem de se reunir para comer e conviver. Tornando-se um lugar agradável, a cozinha adquire *status* de ponto nevralgico da casa, espaço que as pessoas procuram para a convivência familiar.

Entre as famílias curitibanas, segundo relato das informantes e os dados revelados pelas fontes levantadas, a partir do começo deste século, a cozinha parece ter sido o cômodo por excelência da convivência familiar no momento das refeições, especialmente o jantar (tido como a refeição agregadora da família): também a copa ou a sala de jantar, conforme o nível econômico da família, configuram-se em espaço de sociabilidade privada. A questão da sociabilidade familiar relacionada com o espaço da cozinha é um dado recorrente na fala

¹¹⁹ Ibid, p.155.

¹²⁰ GUERRAND, op.cit., p. 321.

¹²¹ ABDALA, op. cit., p. 71.

dessas pessoas. Consideram importante a convivência com os familiares, mesmo que isso só possa ocorrer nos finais de semana. A cozinha adquire grande importância, remetendo à idéia de aconchego e diferenciando esse espaço privado dos demais espaços públicos nos quais as pessoas não se sentem acolhidas.

Deve-se à busca da domesticidade empreendida pelos americanos (e pelas mulheres americanas que dedicaram-se à economia doméstica no final do século XIX e primeiras décadas deste século) a preocupação com a busca do conforto, da eficiência e da racionalização do serviço doméstico, ressaltando todo esforço e/ou equipamento que viesse a facilitar a rotina das tarefas do lar. Como já se viu, o refrigerador doméstico, cujo apelo publicitário passava pela exaltação das praticidade e segurança que proporcionava, foi um dos equipamentos que melhor aceitação obteve entre as consumidoras. Anúncios como:

DELEITE SEU PALADAR COM SEU *KELVINATOR* - 1949 - Instruções e receitas

Si alguma cousa hoje em dia se considera indispensável em todo lar moderno é um *Kelvinator*. É ele, antes de tudo, um fiel zelador da saúde da família, porque preserva da decomposição os alimentos confiados à sua guarda - de tão nefastos efeitos quando são ingeridos em más condições - e ainda mais, um valioso colaborador de uma dona de casa, não só pelas consideráveis economias que permite realizar, evitando a possibilidade de deterioração e facilitando o aproveitamento dos remanescentes de comidas, como também, e porisso mesmo, resolve em parte o problema que se cria com a escassez de serviços domésticos.

Outro aspecto não menos apreciável, é a facilidade que oferece para o menu diário, pela variedade de alimentos que se podem ter sempre à mão e também para obsequiar fidalgamente as visitas em qualquer emergência, podendo servir bebidas geladas, iguarias e frios diversos, verdadeiramente saborosos e apresentados de forma moderna e elegante.¹²²

Seja a primeira da fila para seu refrigerador Norge!!

Na intensa procura de após-guerra para aparelhos de uso doméstico, não se deixe ficar atrás quando chegar o momento de comprar seu refrigerador Norge. Quanto mais depressa encomendar, tanto mais breve será a entrega.

Distribuição: João Prosdócimo & Filhos.¹²³

¹²² GAZETA DO POVO, 12 maio 1949.

¹²³ O DIA, 30 nov. 1944.

Refrigerador Admiral "Dual temp" com compartimento especial de congelção. Promessa para o após guerra.¹²⁴

Rybczynski relaciona esse fato à forma como a casa era percebida pelas mulheres: *a noção feminina da casa era dinâmica; tinha relação com o estar à vontade, mas também com o trabalho. Pode-se dizer que o foco passou da sala de visitas para a cozinha, o que foi motivo por que, quando a eletricidade entrou na casa, foi pela porta da cozinha.*¹²⁵

As mudanças em termos de equipamentos colaboraram também para tornar a cozinha um ambiente mais agradável para o convívio familiar. Com isso tem-se também outras formas de perceber as atividades relacionadas ao preparo das refeições e o próprio ato de comer. É o que se percebe em texto que apareceu na imprensa do período:

Não mais se verão esses fôcos de fulligem, de fumaça e de cinza conhecidos sob o nome de fogões de lenha ou de carvão [...] Abolidos que sejam os fogões de lenha e de carvão e generalizado o uso dos fornos sem fogo, a cozinha deixará de ser um local fumacento, sujo e mal cheiroso, para se converter numa especie de laboratorio para a preparação scientifica das substancias necessarias á alimentação [...] Transformado radicalmente o ambiente da cozinha, eliminado della tudo que ainda hoje ella offerece de antipathico e de repugnante para uma pessoa de gostos delicados, as sras. das classes cultas não experimentarão mais a repulsão que hoje sentem pelos trabalhos culinários e occupar-se-hão delles mais activamente e de muito melhor vontade [...]. Poderão ai receber seu esposo e seus filhos, em ambiente digno de seu esforço no trabalho.¹²⁶

Com a expansão da industrialização a partir de 1940, até mesmo a classe operária começa a definir melhor as áreas internas de suas casas conforme a função de cada uma, destacando o local de estar, que invariavelmente se confunde com a cozinha. Em Curitiba o mesmo processo se deu, restringindo a vida privada à casa, resultado de um movimento maior, de transformação do urbano, que gerou significativas mudanças no interior dos lares.

¹²⁴ **O DIA**, 3 ago. 1945.

¹²⁵ RYBCZYNSKI, op.cit., p. 168.

¹²⁶ **ALMANACH DO PARANÁ**, 1913. p. 61.

3.2 - A mulher como "fada do lar": o saber culinário

Percebe-se durante o período analisado uma constante reafirmação da importância do trabalho feminino na cozinha, valorizando essa atividade, geralmente encarada como pouco importante. Mas nem sempre foi assim. No século passado as mulheres não apareciam diante de convidados menos íntimos ou viajantes que buscavam pouso. Relatos de estrangeiros dão conta de um possível sedentarismo das mulheres, que em nada participavam, inclusive das tarefas domésticas, atribuições das escravas ou empregadas. A cozinha era um espaço ligado à intimidade da casa e, portanto, lugar da mulher, onde ela ficava até o estranho ir embora. Apenas suas prendas no que diz respeito à confecção de doces deveria receber elogios, como se constata no relato de Luccock.

Os cuidados e ocupações caseiras parecem, em grande parte, fora de qualquer cogitação. Entre os mais opulentos, não me parece que se dêem a grandes cuidados em relação aos arranjos familiares de mesa e, o mais das vezes, possuem uma superabundância de escravos que se encarrega destas coisas, dispensando as senhoras de se envolverem com elas. Todavia, poucas são as que se reputam tão nobres que não valorizem e cultivem a arte de fazer doces, e sem essa prenda parece não haver meios de serem consideradas como boas donas de casa. Gabam-se da excelência de seus doces, fazendo deles presentes muito bonitos, geralmente embrulhados em papel caprichosamente recortado, coisa em que gastam muito tempo e esforço. Quando esperam convidados, a intervenção da senhora parece ser mais imediata e ativa. Observei damas, a cujas mesas fôra admitido, manifestando grande ansiedade no apresentar excelentes bolos; nada do que se considera bom é poupado na sua confecção; e, como parece estabelecido que cada dama deve possuir um bolo da sua propriedade, os hóspedes se sentem na obrigação de comê-lo com avidez e elogiá-lo com ardor. Também não se faz necessário elogiar mais nenhum artigo, pois que esse é quase o único prato de que uma dama brasileira reconheça o seu patrocínio e não há dúvida que em muitos casos constitue a oportunidade única de se intrometer ela com a cozinha.¹²⁷

O cotidiano doméstico passa a implicar uma valorização da mulher enquanto uma figura central dos ritos e ritmos na rotina familiar, imprimindo à ritualização um caráter de acontecimento destinado a se transformar em lembrança¹²⁸. As memórias gustativas ligam-se

¹²⁷ LUCCOCK, op. cit., p. 79.

¹²⁸ FUGIER, Anne Martin. Os ritos da vida privada burguesa. In: PERROT, op.cit., p.195.

a pessoas e comidas que de alguma forma, em algum momento, se destacaram por um saber culinário. Tem-se na crônica que segue um exemplo dessas lembranças:

A cadeira da vovó - Léo Júnior

Era uma almanjarra e ficava no centro da varanda. Folgadoamente, assentavam-se nella tres pessoas! Era o nosso trapezio... Com que prazer aguardavamos nella que a vovó Biluca fosse à dispensa retirar do girão a broinha, a queijadinha, o suspiro com casquinha de limão, que nos adoçariam a bocca; ou nos convidasse para tomar uma chicara de chá verde com leite, acompanhada de torradas! Ah! O chá com leite da vovó Biluca! Era de um paladar unico! Nunca mais logramos sentir noutro chá o sabor daquelle que tomavamos em creança, em casa da vovó Biluca!

De papo cheio, voltavamos à velha cadeira e era outra guloseima ouvirmos as histórias...¹²⁹

Como já se procurou salientar, a comensalidade é uma forma importante de sociabilidade, especialmente familiar. Portanto, o cotidiano ou os eventos marcados por uma refeição adquirem o papel de reunir a família e/ou as pessoas por ela selecionadas; o almoço de domingo, por exemplo, costuma ser uma refeição gregária, um rito familiar que reforça os laços e salienta o papel da comida como elemento de identificação. Outros momentos do convívio social são também comemorados com algum tipo de comida e/ou refeição. Observou-se na imprensa local do período, nas notas sociais, um grande número de notícias sobre eventos que eram comemorados especialmente com doces:

Por motivo de feliz aniversario, transcorrido quinta-feira ultima, foi a graciosa e intelligente senhorinha [...] alvo das mais sympaticas manifestações de carinho, recebendo presentes e felicitações de suas amiguinhas, a quem ella offereceu um lauta mesa de finos doces.¹³⁰

Festa íntima

Batizado no rico salão do palacete da família, com delicada mesa de doce e lauta ceia completavam o esplendor da inviolavel festa.¹³¹

É nesse contexto que a mulher/dona-de-casa assume importância, sendo ela a pessoa “naturalmente” escolhida para imprimir uma regularidade ao cotidiano e presidir sua

¹²⁹ PRATA DA CASA, Curitiba, Anno 1, n. 7, out. 1927.

¹³⁰ O FLIRT, Anno 1, n. 8, 27 set. 1919.

¹³¹ DIÁRIO DA TARDE, 26 jan. 1908.

execução. Além disso, na grande maioria das vezes é ela quem também coordena a elaboração de cardápios e o preparo das refeições. Desde o século passado as mulheres *organizavam na intimidade das dependências internas da morada a subsistência da família, conservando hábitos, transmitindo ensinamentos, mantendo tradições, usos e costumes, e perpetuando o artesanato delicado dos bordados, das rendas, dos tecidos, dos trançados, dos doces, bolos, biscoitos, dos remédios, mezinhas, xaropes e emplastros*.¹³²

A mulher e a família têm um papel fundamental na estruturação de hábitos alimentares, apesar de outros fatores também contribuírem. Mesmo com as mudanças dos modelos de convivência familiar decorrentes da urbanização, ainda hoje o lazer feminino mescla-se com o trabalho doméstico, sendo difícil definir onde termina um e começa o outro. A cozinha em muito colabora para essa simbiose, uma vez que constitui-se no “espaço da mulher”, das refeições que a mulher prepara (mesmo que seja a empregada - outra mulher...), para a família e/ou amigos que a mulher agrega, segundo hábitos e padrões que a mulher produz, preserva e transmite.

Num país como o Brasil os efeitos da urbanização não se configuraram da mesma maneira em todas as cidades e regiões; percebe-se, também em matéria de alimentação, que o “tradicional” se articula com o “moderno” e as tradições familiares são importantes e preservadas. Assim, com o possível efeito desagregador originado da urbanização, em especial no que se refere ao afrouxamento dos laços familiares, a manutenção das tradições familiares relacionadas aos hábitos alimentares passa a ter um papel de preservação de vínculos e identidades. Nesse sentido, o papel da mulher é fundamental, já que normalmente é ela a encarregada, desde o orçamento doméstico, a ordenação do espaço e das tarefas domésticas até a supervisão e/ou realização dos trabalhos relacionados com a comida (desde a

¹³² COSTA, Jurandir F. **Ordem médica e norma familiar**, p. 82.

seleção, compra e preparo dos alimentos até a organização e serviço da refeição). Para Da Matta,

pode-se afirmar, sem correr o risco do exagero, que mesmo hoje, nesta era de transformação e mudanças rápidas, o homem é o englobador do mundo da rua, do mercado, do trabalho, da política e das leis, ao passo que a mulher engloba o mundo da casa, da família, das regras e costumes relativos à mesa e à hospitalidade. E isso se faz no simbolismo da cozinha, espaço da casa teoricamente vedado aos homens e onde eles não devem entrar porque [...] “é lugar só de mulher”.¹³³

Seja por vocação ou por ofício, ele torna-se a figura encarregada do provimento básico da estrutura familiar¹³⁴. Tem-se um consenso acerca da vocação doméstica da mulher, confinada em casa ou mesmo exercendo outras atividades fora de casa, e que é sistematicamente divulgado pela imprensa:

O dote de uma noiva

Ensinam os moralistas que os maiores e mais importantes de todos os deveres são os deveres de estado. Posto isso, amiguinhas, a mulher que quer cumprir conscientemente os seus deveres de esposa e de mãe, isto é, os seus deveres de estado, deve aprender a sciencia do bom governo de sua casa.

Confessemos a verdade, amiguinhas: a maior parte de nós não está preparada para ser dona-de-casa. [...] A mulher que não tem a sciencia de dona-de-casa é um membro inutil na sociedade conjugal.¹³⁵

Nas primeiras décadas da República, a vida doméstica, a família e, por extensão, a mulher dona da casa, aparecem como elementos agregadores da vida familiar, *mantendo práticas antigas de convivência e garantindo a continuidade de tradições*¹³⁶. Em Curitiba, no mesmo período, já se notam *sinais de “modernização”*[...]. *Expandem-se algumas fábricas e instalam-se outras* [...]. *O governo aprimora serviços: higieniza o centro urbano com*

¹³³ DA MATTA, op.cit., p. 61.

¹³⁴ TRINDADE, op. cit., p. 47.

¹³⁵ VERITAS, Anno 1, n. 4, p. 7-8, 15 out. 1916.

¹³⁶ ARAÚJO, Rosa M. B. de. *A vocação do prazer*, p. 231.

*irrigação, limpeza pública, água e esgotos; implementa a arborização e instala iluminação pública; cria, inclusive, uma guarda civil. A cidade diversifica, ainda, espaços públicos com cafés e salas de espetáculo; parques e praças - suas novas opções de lazer.*¹³⁷

Maria Thereza Lacerda, em seu trabalho que recupera receitas antigas do Paraná (e em particular da cidade da Lapa), afirma que a mulher curitibana do início do século vivia mergulhada em livros de receitas, em seu universo cuja sociabilidade estava ligada aos momentos de preparo, oferecimento e partilha da comida¹³⁸. Nesse momento, em Curitiba, algumas mulheres estão exercendo atividades fora do espaço doméstico, em sua maioria no comércio. É comum vê-las em Curitiba vendendo produtos agrícolas em carroças e/ou armazéns que se encarregavam de suprir a demanda crescente por produtos diversificados. Esse tipo de comércio é lembrado com nostalgia por alguns cronistas que rememoram a Curitiba de outros tempos:

Circundada de prosperas colonias, de cujos produtos é o obrigado centro consumidor, a capital paranaense diariamente, e desde madrugada, é invadida por dezenas e dezenas de carroças coloniaes. Em grande parte são guiadas por mulheres que, assim pelo exemplo, substituindo com garbo e proficiencia os condutores masculinos, mais fazem pelo feminismo que muita farfalhante propaganda lirica.

Os vehiculos, cheios de variada produção obtida por essa brava gente rural á custa de arduo mourejar, estacionam em dados pontos, saindo as condutoras, em geral descendentes de italianos e polacos, sopesando grandes cestas, a vender o feijão, a batata, o milho, a ervilha, hortaliças, tambem galinhas, enfim, todos esses generos alimenticios sem os quaes Curitiba morreria á mingua.¹³⁹

A lista de produtos/alimentos mais consumidos pela população resumia-se a poucos itens: farinha de mandioca, feijão, carne, arroz, mate, toucinho, milho, trigo e centeio.

¹³⁷ TRINDADE, op.cit., p. 8.

¹³⁸ No caso da Lapa em especial, era fundamental que a mulher estivesse “preparada” para receber amigos e/ou familiares para o café com mistura, servido à tarde e constituído de doces, bolos de milho, biscoitos e, claro, o café.

¹³⁹ BANDEIRA, Euclides. **Cronicas locaes**, p. 73.

*Assim, para o caso do Paraná, a diversificação agroalimentar tendo por base a produção de núcleos agrícolas e o estabelecimento de rotas comerciais exprimiu, dentre outras, as mudanças dos hábitos alimentares provocados pelo processo histórico, uma vez que os padrões de mudanças dos hábitos alimentares têm referenciais na própria dinâmica imposta pela sociedade, com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca do seu desenvolvimento. À medida que uma sociedade se desenvolve, as novas condições de hábitos e de consumos alimentares adquirem maior significado e transformação vinculados ao estilo de vida.*¹⁴⁰

Essa questão remete à idéia de Norbert Elias de que toda e qualquer mudança na vida ou no tecido social não pode ser analisada descolada do seu contexto ou sem relação com as motivações e interesses da época estudada. O mesmo se dá com relação aos hábitos alimentares, ao comportamento à mesa e às formas de vivenciar a comensalidade pelos indivíduos.

A vida familiar nas primeiras décadas do século girava em torno da cozinha, do fogão à lenha e da mesa farta e variada, especialmente de doces. O momento das refeições tornava-se, no nível da domesticidade, a ocasião propícia para a conversa com o marido (mesmo que muitas vezes escassa...) e deste com os filhos. A refeição familiar seria então estratégica também para a aprendizagem das boas maneiras, além de se constituir num dos momentos em que a família se reúne.

A sociabilidade familiar e com parentes e amigos quase sempre passava por uma refeição, momento ritualizado e de grande importância para a mulher, uma vez que se constituía na oportunidade de demonstrar o quanto estava “preparada” para exercer o comando da casa, especialmente da cozinha. Os banquetes eram preparados com todo o

¹⁴⁰ SANTOS, C.R.A, 1995, op. cit., p. 123.

cuidado, já que eram uma espécie de vitrine da dona da casa. A necessidade de saber administrar a casa era tão premente entre as mulheres do começo do século, que alguns cadernos trazem também dicas e conselhos de cozinha e de como gerenciar corretamente uma casa. Mesmo que houvesse empregados domésticos na casa, era considerado fundamental que a dona-de-casa soubesse mandar, “determinar” esses empregados. Se assim não fosse, era vista pela sociedade e por seu marido como incompetente e sem preparo para o exercício do mando de seu próprio lar, situação pela qual nenhuma mulher desejaria passar.

Desde o começo do século a dona-de-casa curitibana já dispunha de serviços para confecção de doces e salgados para festas, fornecidos pelas confeitarias de maior porte da cidade. Entretanto, esse tipo de encomendas era reservado para “grandes ocasiões”. Para situações cotidianas era a própria senhora que preparava tudo em sua casa. Os serviços eram assim anunciados:

Confeitaria Cometa

Encarrega-se de aviar com promptidão e esmero encommendas de doces para festas, banquetes, etc. Doces em caldas.

Confeitaria Esmeralda

Acceitam encommendas para casamentos, etc. Fabricação diaria de grande variedade de doces com exposição permanente. Reservado para exmas. famílias.¹⁴¹

Na Curitiba desse período, mulheres de camadas da população ligadas à elite burguesa, que se firmava como dominante, tornavam-se mais atuantes, participando de movimentos associativos e saraus, deixando por alguns momentos os afazeres domésticos. Novas formas de sociabilidade começavam a surgir numa nova sociedade que se configurava, vínculos sociais eram estabelecidos. Segundo Cyntia Roncaglio, *surgia, neste contexto, um novo modelo de mulher, baseado em formas de comportamento e na etiqueta, exaltando as*

¹⁴¹ LISTA DE ASSINANTES DO PARANÁ - Companhia Telephonica do Paraná 1918-19.

*virtudes burguesas de laboriosidade, castidade e esforço individual, que deviam ser seguidas pelas moças de famílias abastadas e, progressivamente, estender-se também às moças das classes trabalhadoras.*¹⁴²

A divulgação de novas idéias e de um modelo de mulher em Curitiba se dava através da imprensa, onde eram divulgadas as imagens das mulheres, valorizando sobretudo a figura materna e a idéia da boa esposa. Eram recorrentes textos como este: *no casamento, o homem deve trazer a ordem, o trabalho e a economia; a mulher deve ter a dedicação, a paciência e o espírito de sacrifício. Com esse dotes, os conjuges serão felizes, com a condição de que a religião santifique o todo.*¹⁴³ Havia, conforme Joana Maria Pedro,

uma intensa disputa entre os órgãos de imprensa pelo predomínio do pensamento relacionado à mulher - os positivistas - aliados aos maçons - disputavam com os católicos conservadores [...] Cada um deles tinha uma forma específica de idealizar as mulheres; no entanto, concordavam em que os papéis definidores da feminilidade eram os de esposa, mãe e dona de casa.¹⁴⁴

Mesmo que na década de 30 as mulheres já se mostrassem adaptadas a muitas das mudanças ocorridas nas décadas anteriores, assumindo novas funções, algumas consideradas até então eminentemente masculinas, circulava a imagem da mulher mãe-esposa-dona-de-casa /companheira, abnegada e carinhosa. Essas eram as idéias que embasavam as revistas femininas do período e, principalmente, os manuais de economia doméstica, importante fonte de orientação de moças e mulheres recém-casadas. Constituíam-se em guias “práticos e seguros” para fornecer conselhos e orientações sobre a vida doméstica e social. Em contrapartida, nos periódicos da época também eram veiculadas reações contra esses valores, como no caso de um artigo de 1920, escrito por um homem, sob o pseudônimo de Nemesis:

¹⁴² RONCAGLIO, Cyntia. **Pedidos e recusas**, p. 72.

¹⁴³ VERITAS, Anno III, n. 69. 1º. jul. 1919, p. 11.

¹⁴⁴ PEDRO, Joana M. Mulheres do Sul. In: DEL PRIORE, Mary (org), p. 293.

Ministre-se instrução á mulher. Assim, nos momentos mais críticos de sua vida, saberá vencer com imperturbável serenidade de animo, sabera triumphar de seus inimigos [...] A mulher - a eterna escrava dos preconceitos que a inutilisam muitas vezes para a verdadeira missão a que foi destinada - não tem direitos, póde-se dizer, tem só deveres a cumprir! O homem foi injusto e cruel para com a sua companheira de todos os dias, de quem não pode prescindir. Ela sujeita-se a todos os martyrios, arrastando, por vezes, uma vida de miseria e de provações [...] Mulheres! Unidas, sereis fortes e combatareis os vossos inimigos [...] Se não tiverdes solida instrução, como podereis ser esposas, mães, filhas, amigas? Sabeis quanta responsabilidade vos cabe no desempenho desses complexos encargos que tanto vos nobilitam, desde que sejam bem comprehendidas por vós; por isso, deveis reagir contra o que fôr de encontro ao vosso aperfeiçoamento moral, ao vosso cultivo em particular e aos vossos direitos em geral, porque, sem elles, nada sereis senão a eterna escrava!¹⁴⁵

Apesar de situar-se a favor das mulheres, o autor não se distancia muito de seus contemporâneos que ditam regras e normas através dos manuais de economia doméstica; pode-se notar que todo seu empenho em defesa da instrução da mulher tem como objetivo final propiciar melhores condições para que ela desempenhe a sua real “função”, resumida na tríade mãe/esposa/dona-de-casa, algo como ter alguém apenas melhor preparado para desempenhar uma atividade. A economia doméstica era definida como a ciência na qual se baseava a estabilidade da família. Durante toda a primeira metade deste século era corrente a idéia de que a dona-de-casa deveria ter a inteligência e o bom senso como qualidades e virtudes como a paciência, a bondade e a abnegação. Não faltavam conselhos às moças casadoiras nesse sentido, como se encontra numa revista da década de 50, que definia aquela que seria a noiva perfeita:

- a que tem sempre um sorriso e uma palavra gentil nos lábios para o noivo e demais pessoas.
- a que evita dizer demasiadas vezes “não”. mas que tampouco diz muito freqüentemente “sim”.
- a que sabe fazer, pelo menos, alguns doces e pratos salgados.
- a que procura sempre convencer seu noivo de que, quando se casarem, ele é quem mandará no lar.[...]
- a que esconde todos os seus defeitos até mesmo depois de casada.¹⁴⁶

¹⁴⁵ ALBUN DO PARANA, Anno II, n. 13, 1920.

¹⁴⁶ O CRUZEIRO, Ano VII, n 81, p. 65, nov. 1938.

No final do século passado e até a década de 50, a posição da dona-de-casa era de sentinela em defesa do lar, guardiã do bem-estar de todos, especialmente do marido, com quem casou-se não para reeducar e sim para dar-lhe suavidade à vida. Encontra-se com frequência nesse tipo de publicação, acessíveis especialmente às mulheres escolarizadas, idéias como essas:

- seu marido, ao voltar da luta diária, deve encontrar em casa o oásis em que tudo lhe sorria [...] Não lhe imponha seus hábitos. Aceite os dele adaptando-os, com suavidade, ao seu modo de querer.

- seu marido é um homem, minha amiga, e só será feliz se tiver plena liberdade de ação. Não lhe tolha os movimentos, não o reduza a passarinho, preso na gaiola dourada de seu lar.¹⁴⁷

- esforce-se para ser a mulher perfeita: a mulher virtude, a mulher coragem, a mulher mãe. Dentro do seu lar, você é a figura principal em torno da qual gravitam todos os interesses dos que aí vivem.¹⁴⁸

Para os homens, a felicidade consistia em preservar o “eterno feminino”, que seria a contrapartida do mundo masculino, isto é, a ternura, a sensibilidade, a não-violência, o altruísmo, a dedicação e, sobretudo, a submissão. Os cronistas da época (homens, em sua maioria) eram persistentes em sua tentativa de procurar manter esses valores intactos diante de tantas transformações que ocorriam na sociedade do período. Enalteciavam a mulher que não descuidava de sua “maior missão”, que era ser a “rainha do lar”. Alcançavam seu objetivo, na medida em que as mulheres buscavam sempre o equilíbrio entre os avanços que desejavam e sua vida doméstica. Ser mãe/esposa/dona-de-casa, para as mulheres, não se contrapunha necessariamente à nova imagem que tentavam erigir com suas lutas por emancipação. Uma tentativa radical de rejeição a esses papéis só viria mais tarde, nos anos 60, com o movimento

¹⁴⁷ HELENA, Gilda. **Aprenda a ser esposa e mãe**, p. 10.

¹⁴⁸ Op. cit., p., 278.

feminista que começou nos Estados Unidos.

O homem via a cozinha como sendo o espaço eminentemente feminino, local em que a mulher era soberana, não cabendo a ele, mesmo na condição de “chefe” da casa, aí exercer sua autoridade. Essa idéia aparece até em mensagens escritas em panos de prato da época, que traziam inscrições do tipo: “Esta casa é minha, mas quem manda é minha mulher”. É significativo se pensar que mensagens assim só apareciam *na cozinha*. Nada parecido poderia ser visto no restante da casa, a não ser um “Lar, doce lar” na sala de jantar ou de visitas, o que evoca também a importância da mulher como fonte dessa “doçura”, aquela que fazia da *casa* um *lar*. Essa parecia ser, para o homem, a contrapartida ao fato de deter o domínio, não só da casa e dos filhos, mas também, e principalmente, da mulher, de sua vida, seus desejos e seus sonhos. Na relação casa/lar estava implícita uma relação de poder entre o homem e a mulher, qual seja: na *casa* mandava o homem, enquanto que no *lar* mandava a mulher. À mulher era recomendado que obedecesse ao marido, usando de subterfúgios, quando fosse o caso, para alcançar o que queria - era o chamado “jeitinho feminino”, sempre ligado à idéia de carinho, sublimação e dissimulação. A rotina familiar girava em torno das necessidades e dos desejos do homem - marido e pai.

Diante do quadro que se apresentava nas primeiras décadas do século, os homens e suas esposas tinham poucas coisas em comum: os filhos e as tarefas domésticas que a mulher exercia (mas, conforme os bons conselhos dos manuais, as mulheres não deveriam “aborrecer” seus maridos com assuntos tão banais). E é importante perceber que era exatamente sua aptidão enquanto cozinheira que se constituía em motivo de crítica ou elogio. Quanto melhor a esposa se saísse nessa função, mais enaltecida seria por seus pratos especiais, pelo esposo e por toda a família. As distinções entre os papéis femininos e masculinos pouco foram alterados até a metade do século, prevalecendo especialmente entre

os homens os valores tradicionais da sociedade, pregando continuamente a importância da mulher para o equilíbrio doméstico. A partir dos anos 50, com a crescente inserção da mulher no mercado de trabalho, esse equilíbrio se tornou precário, uma vez que as tarefas domésticas já não seriam o seu único interesse. Haveria de ser necessário ainda algum tempo para que as distâncias entre homens e mulheres diminuíssem de forma significativa.

No começo de sua formação, a arte culinária não era escrita nem ensinada em cursos de educação doméstica - era praticada pelas cozinheiras que dominavam a arte e que posteriormente transmitiam a outras mulheres, por meio de convívio e de conversa, os seus conhecimentos e seus segredos. Sua importância é inegável. Concorde-se com a definição de arte culinária encontrada no *Dicionário do conhecimento*, de Assis Brasil, que diz: *a arte acolhe a culinária como uma de suas expressões mais legítimas [...] culinária expressa, como um romance, certos comportamentos humanos e sua própria condição social, além daquele belo e legítimo e inefável que se encontra em qualquer expressão artística.*¹⁴⁹

Na primeira metade de século, era indispensável que a mulher soubesse cozinhar, ter um conhecimento suficiente ao menos para guiar e fiscalizar os serviços da empregada e dar conta de situações de emergência. Era recorrente a idéia de que um homem se conquista através do estômago, para chegar ao seu coração. E *como o sonho de todas as mulheres é lá chegar e instalar-se definitivamente, só há um remédio: ser boa cozinheira.*¹⁵⁰

Inovações tecnológicas de todos os tipos, em particular aquelas relacionadas à cozinha e à tarefa de cozinhar (como o refrigerador e o liquidificador) também tiveram um papel preponderante na mudança de mentalidade com relação à cozinha. Para tanto contribuíram muito as iniciativas tomadas pelas indústrias de eletrodomésticos que chegavam

¹⁴⁹ BRASIL, Assis. *Dicionário do conhecimento*. São Paulo : Ediouro, 1984. p. 60.

¹⁵⁰ HELENA, Gilda, op. cit., p. 135.

ao país, muitas vezes em parceria com a indústria alimentícia. É o caso da chamada "Escolinha Walita", que começou a funcionar no começo da década de 40 para auxiliar as donas-de-casa a aprender a utilizar o liquidificador e a batedeira elétrica e, claro, divulgar seus produtos. Constituíam-se de cursos de curta duração (uma semana no início e duas horas atualmente), ministrados em lojas comerciais que revendiam os produtos, por instrutoras que preparavam receitas simples e econômicas que necessitavam do uso dos eletrodomésticos.

Segundo informações da responsável pelo escritório regional para o Paraná e Santa Catarina atualmente, Mônica Rosane Ivanski, a "Escolinha Walita" já “diplomou” mais de dois milhões e duzentas mil pessoas em todo o Brasil. Por muitos anos era quase obrigatório que a dona-de-casa participasse de um desses cursinhos para acompanhar os lançamentos e manter-se “bem-informada” sobre as melhores formas de desempenhar a tarefa de cozinhar para a família. Não deixava de ser também um momento só seu, de lazer, quando poderia sair de casa sob as bênçãos do esposo, para quem ela estava se aperfeiçoando.

Aos poucos a mulher pôde redescobrir o prazer de cozinhar, livre da obrigatoriedade de ser a “fada do lar”, mas como uma forma de lazer e de manifestação de sua criatividade. Do começo do século até meados da década de 50 observa-se em Curitiba o hábito das reuniões promovidas entre as mulheres durante o período da tarde, momentos de lazer e de sociabilidade, sempre acompanhados de uma mesa farta e bem servida, especialmente de doces: bolos, tortas, biscoitos e manjares, receitas que quase sempre eram socializadas entre o grupo. Para tanto, era imprescindível que a mulher soubesse cozinhar, doces e salgados, sob pena de ser vista como incapaz de gerenciar sua própria casa, de “se determinar”, mesmo que fosse para orientar empregadas. É a tese do “quem não sabe fazer não sabe mandar”, constituindo-se na grande preocupação das mães, que procuravam preparar suas filhas para a tarefa de cozinhar.

Além das reuniões à tarde, os saraus noturnos, jantares e festas passaram a fazer parte de forma rotineira da vida das mulheres da elite burguesa, que orientava os costumes e as modas desde o final do século passado. Aliás, esta seria uma nova atribuição da mulher que serviria a ela, ao seu crescimento enquanto pessoa (cada vez mais necessitando aprimorar-se para aparecer em público), mas sobretudo ainda ao homem. Para ele, era fundamental que a sua esposa se apresentasse publicamente, isto é, fora do ambiente doméstico e familiar da casa, de forma “adequada”. Novas regras de receber e de comportar-se, inclusive à mesa, passaram a vigorar e deveriam ser aprendidas pelas mulheres para que, posteriormente, elas pudessem ensinar a seus filhos - outra tarefa eminentemente feminina: a socialização das crianças da família. Era a noção de *civilidade* de Norbert Elias. Assim,

mulheres casadas ganhavam uma nova função: contribuir para o projeto familiar de mobilidade social através de sua postura nos salões como anfitriãs e na vida cotidiana, em geral, como esposas modelares e boas mães. Cada vez mais é reforçada a idéia de que ser mulher é ser quase integralmente mãe dedicada e atenciosa, um ideal que só pode ser plenamente atingido dentro da esfera da família “burguesa e higienizada”[...] das mulheres passa a depender também o sucesso da família, quer em manter seu elevado nível e prestígio social já existentes, quer empurrar o status do grupo familiar mais e mais para cima.

Num certo sentido, os homens eram bastante dependentes da imagem que suas mulheres pudessem traduzir para o restante das pessoas de seu grupo de convívio. E m outras palavras, significavam um capital simbólico importante, embora a autoridade familiar se mantivesse em mãos masculinas, do pai ou do marido.¹⁵¹

O destino natural das mulheres era ser mãe, esposa e dona-de-casa, companheira de todas as horas de seus maridos, sempre sem demonstrar qualquer sentimento que pudesse desagradá-lo, sob pena de ser considerada incapaz de manter uma família - que, diga-se, deveria corresponder à imagem da família-modelo do período, onde os papéis de homens e mulheres estavam bem definidos. À mulher cabia também a tarefa de manter as tradições - função que se tornava fundamental especialmente entre os vários grupos étnicos que vieram a fazer parte da população de Curitiba. Os manuais de economia doméstica e a maioria dos

151 D'INCAO, Maria Angela. Mulher e família burguesa. In: DEL PRIORE, Mary (org.), op. cit., p. 229.

livros de cozinha da época tinham por objetivo orientar mães e filhas nessa tarefa. Vale observar que economia doméstica é definida como *a ciência na qual se baseia a estabilidade da família. É a arte que ensina a implantar e a conservar a felicidade no lar*¹⁵². Durante toda a primeira metade deste século era corrente a idéia de que a dona-de-casa deveria *ter a inteligência e o bom-senso como qualidades e a paciência, a bondade e a abnegação como virtudes*.¹⁵³

Um dos mais antigos manuais desse tipo, que inclusive constituiu-se numa das fontes para o livro de receitas *Comer bem*, de Dona Benta¹⁵⁴, um dos mais vendidos livros de culinária publicados no Brasil, o mais citado também entre aquelas pessoas que têm o hábito de consultar livros de receitas. É a obra *O lar doméstico*, publicado em 1902, e que espelha muito bem o que eram os manuais de economia da época, fornecendo orientação para a organização da casa e, principalmente, da despensa e da cozinha, considerada esta como o “seio” da casa. Citando os produtos que não poderiam faltar numa boa despensa, salienta repetidamente a importância de a dona-de-casa saber cozinhar: cozinhar bem é uma arte que honra toda dona-de-casa e que a maior parte dos homens aprecia¹⁵⁵. Continua, reforçando a importância da cozinha e da comida no “lar doméstico”. *Entre os inúmeros gozos materiaes que a sagacidade humana soube inventar, occupa o primeiro logar uma boa refeição. Uma comida saborosa tem desde os tempos da mais remota antiguidade uma poderosa influencia sobre os homens; é pois dever de uma bôa dona de casa dispensar a maior atenção ao*

¹⁵² BETÂNIA, Marta de N. D. S. **Da arte de ser dona de casa**, p. 11.

¹⁵³ Ibid, p. 12.

¹⁵⁴ DONA BENTA. **Comer bem**, 1991.

¹⁵⁵ CLESER, Vera A. **O lar doméstico**, p. 238.

*preparo de todas as iguarias, mesmo as mais simples.*¹⁵⁶

Tratados como esse parecem ter orientado gerações de mulheres até o começo dos anos 60, quando então as revistas femininas e novos livros de cozinha indicavam algumas mudanças, seja em termos de receitas quanto no que diz respeito ao papel da mulher na sociedade. Inovações tecnológicas de todos os tipos, e em particular aquelas relacionadas à cozinha e à tarefa de cozinhar também tiveram um papel preponderante na mudança de mentalidade com relação à cozinha.

Entretanto, o que se observa, é que as mulheres do começo do século tiveram a preocupação de ao menos tentar passar às gerações mais novas o “gosto” pela cozinha, mesmo que nem sempre obtivessem êxito nesse objetivo. E é aqui que os livros e cadernos de receitas adquirem um papel fundamental, constituindo-se num veículo de transmissão de tradições e valores culinários da família ou simplesmente aqueles considerados importantes por alguma razão. Essas anotações eram muitas vezes fruto da memória da pessoa que normalmente tinha a incumbência de cozinhar e preparar as receitas preferidas da família, ou de alguém que tivesse interesse por culinária. Quase todas as famílias têm uma pessoa que é encarregada de organizar os cardápios, quotidianamente ou em momentos de festa, seja por ter prazer nessa tarefa, seja por ser a detentora do saber culinário.

Especialmente com relação à alimentação, as tradições são conservadas mesmo que sejam incorporadas certas inovações, talvez porque as pessoas procurem no passado algo que não encontram no presente: proximidade, aconchego familiar e identidade, sentimentos que as refeições rápidas, impessoais e solitárias não proporcionam. Quando determinada receita tradicional familiar é preparada, resgatam-se laços, lembranças e sensações, confirmando a coesão entre os membros da família.

¹⁵⁶ Ibid, p. 237.

4 . DOCES LEMBRANÇAS

4.1 - Cadernos de receitas: comensalidade e transmissão

Livros e cadernos de receitas são instrumentos dos quais pode fazer uso o indivíduo que tenha por objetivo melhorar seu desempenho na cozinha, ou que tenha vontade apenas de conhecer um pouco mais da arte culinária. A análise desse acervo culinário que muitas vezes é transmitido através de gerações pode fornecer dados sobre as práticas e hábitos alimentares de determinado grupo e da forma como se efetivam as relações sociais. A transmissão de receitas culinárias remete à idéia de sociabilidade entre grupos e pessoas, especialmente entre uma família, seus membros e indivíduos por ela selecionados para vivenciar a comensalidade. Serão esses momentos, rituais, cerimoniais ou cotidianos que se constituirão na oportunidade (ou às vezes no pretexto) para o preparo de uma “especialidade culinária”, havendo então a possibilidade de realização de uma série de relações sociais, especialmente a troca de receitas, que talvez não acontecesse em outra ocasião.

A troca de receitas de cozinha reveste-se de um caráter simbólico, importante para se procurar entender a forma como é percebido o alimento por um grupo social, o que, em última instância, acabará por refletir seus hábitos alimentares. Daí a importância que passa a ter uma receita devidamente “testada e aprovada”, transmitida ao longo de gerações de uma família. Gilberto Freyre chamou de *maçonaria das mulheres* a transmissão de receitas culinárias, dando a idéia de pertencimento a um grupo de “iguais” para a transmissão de um conhecimento que a princípio não estaria acessível à maioria. Segundo Jean-François Revel, *tanto em cozinha como noutras áreas, o passado pode servir para compreender o presente, e [...] em muitos pontos, quando não em todos, o presente é freqüentemente, à revelia dos que o*

*vivem, a repetição do passado.*¹⁵⁷

A partir do século XIV é que se tem notícia das primeiras receitas escritas em livros de cozinha, desde Apicius, na Roma antiga, a quem se atribui a autoria do mais antigo livro de cozinha (*De re coquinaria*, Da cozinha) cuja primeira edição data do final do século XV.¹⁵⁸

A questão mais importante parece ser: o que leva uma pessoa a anotar uma receita, a ter a preocupação de preservar um e não outro prato? Por que alguns pratos ligam-se a determinados momentos e/ou pessoas em especial? A resposta pode estar relacionada com o fato de que as lembranças estão intimamente ligadas à comida em vários momentos da vida. Têm-se reminiscências culinárias, aquelas lembranças ligadas a um determinado prato ou pessoa que o preparava, tendo então aquela receita a capacidade de evocar essas lembranças.

Nina Horta, em suas crônicas, desenvolve o conceito de *comida de alma*, que seria

aquela que consola, que escorre garganta abaixo quase sem precisar ser mastigada, na hora da dor, de depressão, de tristeza pequena. [...] Dá segurança, enche o estômago, conforta a alma, lembra a infância e o costume. É a canja de mãe judia, panacéia sagrada a resolver os problemas de náusea existencial. O macarrão cabelo-de-anjo cozido mole e passado na manteiga. O caldo de galinha gelatinoso, tomado às colheradas. São as sopas. O leite quente com canela, o arroz-doce, os ovos nevados, a banana cozida na casca, as gelatinas, o pudim de leite. [...] Comida de alma tem de ser neutra. [...] A temperatura deve estar entre ambiente e morna. [...] Tudo tem de ser especial na comida de alma. [...] A comida, de preferência, deve ser bebida aos goles ou tomada de colher. A faca é quase sempre supérflua [...] de se comer com lágrimas nos olhos [...] detonadora de lembranças.¹⁵⁹

É exatamente dessas comidas que têm a capacidade de evocar lembranças, sentimentos e pessoas, passando a fazer parte de suas reminiscências, que se propõe tratar.

¹⁵⁷ Op.cit., p. 307-308.

¹⁵⁸ Para saber mais sobre história da culinária, incluindo livros, produtos, técnicas e utensílios de cozinha, ver ROLIM, M. C. B, op. cit.

¹⁵⁹ HORTA, Nina. *Não é sopa*, p 15.

Como diz Alice B. Toklas, companheira e cozinheira de Gertrude Stein por 40 anos no começo do século, são aquelas comidas que acabam por se constituir em *tesouros*. Para a autora, essa comida seria a primeira que vem à lembrança, que alguém se lembra de tê-la visto, sem necessariamente tê-la comido. Afirma que quando tesouros são receitas, *elas são menos claros, menos distintamente lembrados do que quando são objetos tangíveis. No entanto evocam um sentimento tão vívido - quer dizer, para alguns de nós, que consideram a cozinha uma arte, para nós que achamos que um modo de cozinhar pode produzir algo similar a uma emoção estética*.¹⁶⁰ As pessoas entrevistadas apontaram algumas de seus *comidas da alma*, aquelas que associam a alguma lembrança ou que consolam em momentos de carência de qualquer tipo:

Pão-de-ló da vovó

10 gemas
10 colheres de açúcar
10 claras batidas em neve
10 colheres de farinha de trigo

Entrevista 12, caderno de 1950, que homenageia a avó cada vez que prepara essa receita, recordando sua própria infância, quando era "consolada" com esse bolo sempre que sentia falta da família que costumava ausentar-se, ficando a menina com a avó materna.

Pudim de leite

1 dúzia de ovos
1 litro de leite
12 colheres de assucar

Entrevista 1, caderno de 1936. Para a informante, nenhum pudim de leite é melhor que esse, *preparado como antigamente e saboreado como sobremesa nos almoços de domingo com a família*.

¹⁶⁰ TOKLAS, Alice B. *O livro de cozinha de Alice B. Toklas*, p. 126.

Pudim de leite

2 garrafas de leite. 1 kilo de assucar, põe-se no fogo até ficar como mingau; junta-se 1 dúzia e meia de ovos batidos, 2 pires de queijo ralado, 1 colher de manteiga e passas. Só o leite e o assucar é que vão ferver. Depois de tudo vae ao forno.

Entrevista 6, caderno de 1919, receita que era preparada pelas mulheres de sua família para ser servido às visitas. Segundo a entrevistada, *tem um sabor que compensa qualquer sacrificio de preparar. Quando fecho os olhos sinto seu gostinho!*.

Doce de leite

2 litros de leite

4 copos de assucar

Queimam-se 5 colheres de assucar; quando estiver dourado coloca-se 1 copo de assucar e assim sucessivamente até por 4 copos. Mexe-se o doce durante todo o tempo que estiver no fogo. Depois de uma hora retira e bate um pouco; volta-se ao fogo até fazer bolhas grandes. Retira do fogo e bate novamente em uma vasilha de louça e serve com queijo

Entrevista 18, caderno de 1932. Esta era a especialidade de sua mãe, doce preparado em tachos de cobre, lentamente, ficando à disposição dos filhos *para aquela hora em que dá uma vontade de comer uma coisa gostosa, pura gulodice, para matar a vontade de um agrado.*

Segredinhos de amor

½ de nozes picadas

½ de açúcar

7 gemas

3 claras

1 copo de água

250 gr. de ameixa

Misture o açúcar, as gemas, as nozes, água e as claras batidas em neve. Leve ao fogo e quando despregar do fundo da panela retire e faça pequenos croquetes colocando dentro de cada um meia ameixa preta. Passe no glacê: misture bem meio kilo de açúcar e 8 colheres de sopa de leite. Uma vez passados os segredinhos no glacê, coloque-os em tabuleiro untado para secar. Depois de prontos, enrolar em celofane.

Entrevista 15, caderno de 1939. Esse é um tipo de doce que quase não é mais preparado, mas do qual a informante diz sentir muita saudade, pois lhe traz as melhores

lembranças, ligadas à sua mãe e avó alemãs que ofereciam aos parentes e amigos pratos decorados com os doces enroladinhos.

Toucinho do céu

Batem-se 14 gemmas até ficarem bem esbranquiçadas (3/4 de hora). Ponha-se 2 colherinhas razas de Royal. Depois de bem batidas se põe em formas pequenas ou numa grande bem untada com manteiga. Faz-se à parte a calda rala com baunilha. Leva-se ao forno muito quente até assar bem e ficar dourado em cima, formando crosta. Corta-se os pedaços do bolo de gomme e atira-se na calda fervendo e deixa-se que ferva bem engrossando um pouco a calda

Entrevista 2, caderno de 1918. Esse é um doce tradicional da docaria portuguesa, que apresenta variações na receita. Para a entrevistadas, filha e neta da organizadora do caderno, *nenhum outro doce traz mais lembranças gostosas, agradáveis, que chegam até a emocionar, como esse doce. Ele lembra pra gente momentos que não voltam nunca mais.*

Passoca de amendoim

Soque o amendoim torrado, sem pele. Querendo pode moer no pilão ao invés de socar. Junte assucar e farinha de mandioca à vontade. Sirva em canudinhos de papel.

Entrevista 14, caderno de 1928. Apesar de confeccionar doces bastante sofisticados - necessidade de seu ofício (doceira e banqueteira)-, não esquece esse doce rústico que sua mãe preparava para as crianças da família e que ela mesma tantas vezes ofereceu aos seus filhos, netos e bisnetos, *para que soubessem o que é um docinho com gosto de antigamente, que se faz só para agradar e animar alguém.*

Sequilhos de nata

1 copo de nata
1 pacote médio de maizena
2 ovos
1 pires de farinha de trigo
2 xíc. de açúcar
Amassar bem e fazer os seuilhos. Assar.

Entrevista 5, caderno de 1939. A autora do caderno associa estes biscoitos com

sua infância em Minas Gerais, junto à família, morando numa fazenda. Recorda-se de momentos *que ficaram para trás mas que a gente lembra quando o sequilho desmancha na boca.*

Bolinho de graxa

1 ½ xíc. de farinha de trigo

1 ovo

½ colh. de fermento (mal cheia)

1 colh. de açúcar

½ colh. de sal

1 colh. de pinga

1 colh. de manteiga

leite o quanto baste

Entrevista 3, caderno de 1943. Essa é uma das receitas de doces mais citadas quando se questionava sobre comidas que lembrassem momentos passados, que trouxessem recordações. A entrevistada associa o doce à infância, às *deliciosas tardes quando a gente não podia sair para brincar por causa do tempo ruim e então pedia para a mãe fazer os bolinhos. Que delícia! Mas era tão bom que a gente queria a toda hora; começava até a querer que chovesse mesmo.*

Aliada à potencialidade da história oral para a recuperação de lembranças (no caso aqui, lembranças culinárias), a análise dos cadernos de receitas com o intuito de descobrir aquelas que se repetem, que permanecem no repertório das pessoas que colecionam receitas, seja por qual motivo for, parece ser uma forma de se chegar a esses “tesouros”, verificando também em que momentos se faziam presentes e como era transmitido esse acervo ao longo de gerações. Pode ser uma experiência gratificante tentar recuperar o passado através da culinária, das receitas de cozinha que por vezes quase são esquecidas. Uma entrevistada, que por muitos anos esteve afastada das coisas da cozinha por razões profissionais, em seu depoimento fala sobre a volta a esse passado:

eu não de lembrava mais das receitas da minha família e a volta à cozinha foi difícil, frustrante no início. Com o tempo, buscando receitas nos cadernos de minha avó, minha integração com a cozinha e com o passado se solidificou a tal ponto que lembrei de

receitas há muito esquecidas; lembrei do seu cheiro, do seu gosto, de quando eram servidas. Na cozinha não se perde tempo, mas recupera-se o tempo perdido (entrevista 2).

Tem-se na literatura um exemplo sempre lembrado quando se fala em reminiscência culinária que provoca prazer a quem relembra: é o caso das *madeleines* de que fala Proust na obra *Em busca do tempo perdido* - No caminho de Swan. De origem francesa, *madeleines* são pequenos bolinhos feitos com farinha de trigo, ovos, açúcar, suco de limão e manteiga, aromatizados com essência e raspas de casca de laranja, assadas em forminhas individuais. Sua invenção data de aproximadamente 1750, durante o exílio na França do filho do destronado rei da Polônia e irmão de Maria, esposa de Luis XV, Stanilas Leszczynski, que traria em sua comitiva, entre os patisseries (encarregados dos doces e da pastelaria em geral) uma moça chamada Madeleine¹⁶¹. Proust recorda assim as *madeleines*:

Fazia já muitos anos que, de Combray, tudo o que não fosse o teatro e o drama do meu deitar não existia mais para mim, quando num dia de inverno, chegando eu em casa, minha mãe, vendo-me com frio, propôs que tomasse, contra meus hábitos, um pouco de chá. A princípio recusei, e, nem sei bem por que, acabei aceitando. Ela então mandou buscar um desses biscoitos curtos e rechonchudos chamados *madeleines*, que parecem ter sido moldados na valva estriada de uma concha de São Tiago. E logo, maquinalmente, acobrunhado pelo dia tristonho e a perspectiva de um dia seguinte igualmente sombrio, levei à boca uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço da *madeleine*. Mas no mesmo instante em que esse gole, misturado com os farelos do biscoito, tocou meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem a noção de sua causa. Rapidamente se tornaram indiferentes as vicissitudes da minha vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, da mesma forma como opera o amor, enchendo-me de uma essência preciosa; ou antes, essa essência não estava em mim, ela era eu. Já não me sentia medíocre, contingente, mortal. De onde poderia ter vindo essa alegria poderosa? Sentia que estava ligada ao gosto do chá e do biscoito.¹⁶²

[...] E de súbito a lembrança me apareceu. Aquele gosto era o do pedacinho de *madeleine* que minha tia Léoni me dava aos domingos pela manhã em Combray [...] quando ia lhe dar bom-dia no seu quarto, depois de mergulhá-lo em uma infusão de chá ou de tilia. A vista do pequeno biscoito não me recordara coisa alguma antes que o tivesse provado [...] Mas, quando subsiste de um passado antigo, depois da morte dos seres, depois da destruição das coisas, sozinhos, mais frágeis porém mais vivazes, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, chamando-se, ouvindo, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, levando sem se

¹⁶¹ LANCELOTTI, Sílvio. *Cozinha clássica*.

¹⁶² PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido* : no caminho de Swann, p. 55-56.

submeterem, sobre suas góticulas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações.¹⁶³

O sentimento que transparece no relato de Proust parece ser o mesmo de outro autor quando narra suas lembranças gustativas: *não me lembro de jamais ter apreciado tanto uma refeição. Como sempre, não era apenas a comida - eram as pessoas, o ambiente, a hospitalidade, a paisagem rica e variada das montanhas toscanas*.¹⁶⁴

Acredita-se haver uma lógica que determina de que forma os cadernos de receitas são organizados ao longo de anos. Para Revel, os tratados culinários, os cadernos de receitas, *são o reflexo inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos*¹⁶⁵. Parecem se constituir numa via de transmissão da tradição oral relacionada a padrões alimentares familiares, explicitando preferências, gostos, tabus alimentares, enfim, todo um processo de socialização e de hábitos que são transmitidos ao longo da vida de uma pessoa, perpetuando um estilo alimentar original. Nas palavras de uma entrevistada: *me dei conta de muitas coisas; por exemplo, o quanto, de dentro da cozinha, podemos reconstituir o passado, resgatar tradições e descobrir nossa própria identidade. Creio ter sido essa uma das experiências mais marcantes da minha vida* (entrevista 2). Para outra informante, filha de uma grande quituteira, *na verdade você vai criando um hábito muito em função da família, digamos assim, de uma herança de família, que se define no próprio aprendizado da cozinha e da valorização que você dá para as coisas da cozinha* (entrevista 18).

Enquanto variedade da literatura oral, as técnicas de preparação alimentar são sujeitas aos mesmos fenômenos da literatura oral: esquecimento, mal-entendidos, improvisação, imprecisão, simplificação, adaptações, mistura de elementos pertencentes a

¹⁶³ Ibid., p. 57-58.

¹⁶⁴ TUCKER, Michael. **Meus pratos favoritos**, p. 173.

¹⁶⁵ REVEL, J. F, **Um banquete de palavras**, s/p.

diferentes receitas¹⁶⁶. Para Giard, as receitas de cozinha *em cada língua [...] compõem uma espécie de texto mínimo, definido por sua economia interna, sua concisão e seu fraco grau de equivocidade, colocados à parte os termos técnicos como “escaldar”, “refogar”, “untar” (uma forma), “queimar” (a frigideira ou a panela de barro), etc., o que exige um prévio conhecimento*.¹⁶⁷ A transmissão de receitas “de mãe para filha”, quando muitas vezes são divulgados “segredos culinários”, caracteriza-se como uma forma de transmissão oral de tradições, tendo o grupo familiar uma importância fundamental como quadro referencial para que se possa reconstituir as lembranças relativas a esses segredos e tradições culinários. *Eram donas-de-casa tradicionais, com todos aqueles ensinamentos tradicionais de como cuidar da casa e da comida. Algumas receitas não escreviam; era tudo transmitido oralmente. De repente alguém começava a anotar tudo em cadernos e daí trocavam entre si* (entrevista 16).

Marina Maluf, ao referir-se ao valor do grupo doméstico nesse processo, afirma:

É a moldura onde se desenham as primeiras lembranças pessoais - as impressões de mais longa duração - de onde brota o sentimento de origem. O quadro familiar, em que invariavelmente se estabelecem as lembranças de vínculos mais estreitos, simultaneamente objeto significativo das relembrações que transcendem a memória individual.¹⁶⁸

Vale reforçar a idéia de que a memória constitui-se de um constante lembrar e esquecer, de forma que, consciente ou inconscientemente elege-se aquilo que deverá ou não ser lembrado. Os cadernos de receitas, então, também por sua capacidade de evocar lembranças, não teriam apenas a função de orientar tecnicamente quem vai cozinhar; transformam-se em documentos e fontes para a história cotidiana da família, na medida em que podem transmitir um comportamento alimentar, sob forte influência do grupo doméstico nesse processo.

¹⁶⁶ VALERI, op.cit., p. 192.

¹⁶⁷ GIARD, op.cit., p. 288.

¹⁶⁸ MALUF, op. cit, p. 50.

Na opinião da maioria das pessoas entrevistadas, é indiscutível o papel do grupo doméstico na socialização de tradições culinárias e a importância dos cadernos de receitas nesse processo: *eu acho que muito é da herança da família. Desde pequena vendo os costumes, o hábito familiar... Isso é o mais importante* (entrevista 1, senhora que mesmo idosa ainda faz questão de preparar os tradicionais doces de que a família gosta). Outra informante diz: *pra mim a tradição familiar pesa muito, sabe? Eu acho até que estou voltando a antigos pratos e eu acho que o pessoal do meio voltou a usar certas coisas que andavam um pouco esquecidas* (entrevista 19, sobre o fato de alterar a lista de doces que faz para vender).

Para Maria Thereza Lacerda,

os cadernos de receitas, impropriamente chamados de livros, esquecidos em gavetas ao lado de velhos livros de orações repletos de fotografias, santinhos e flores secas, são despreziosos e íntimos como um diário ingênuo de donzela. As receitas são manuscritas pelas próprias mulheres, encontrando-se uma ou outra caligrafia masculina ou de criança, a quem se atribuía esta tarefa para ocupar uma tarde chuvosa.¹⁶⁹

E continua a autora, a respeito dos cadernos de receitas:

as páginas amareladas dos velhos cadernos de receitas mostram manchas de leite, traços de gemas, pingos de gordura, marcas de dedos afobados na pressa de misturar a massa e levá-la ao forno para não embatumar. Não mostram, contudo, os rostos afogueados pelo calor do fogão; a boca ansiosa e muda pedindo elogios; os olhos brilhantes ao desenformar o bolo perfeito, crescido e corado; as mãos queimadas por um gesto desastrado; os dedos cortados e, muito menos, o amplo sorriso que se abria de pura satisfação quando, em poucos minutos, o quitute era devorado não sobrando uma migalha.¹⁷⁰

Expressariam em sua estrutura e conteúdo as práticas e os hábitos alimentares que devem ser resguardados e transmitidos como parte de um legado cultural familiar. A história de uma família pode parcialmente ser escrita a partir de suas receitas, seu cotidiano e suas rotinas alimentares. A preocupação com a preservação de um legado familiar relacionado à

¹⁶⁹ LACERDA, Maria Thereza. **Cartas da minha cozinha**, p. 49.

¹⁷⁰ Ibid, p. 52.

cozinha foi a preocupação de várias entrevistadas quando questionadas sobre as razões pelas quais começaram a organizar seus cadernos de receitas. *É preciso cultivar a casa, as coisas da cozinha, para que seja o espaço propício para a recuperação de nossos rituais, do espaço, da história, do passado* (entrevista 4).

Tão importante quanto conhecer as formas de transmissão de um saber culinário é tentar compreender como se origina esse tipo de conhecimento, que posteriormente deverá ser resguardado. O momento da criação culinária parece assumir um caráter de criação artística, mesmo que a pessoa que desenvolva uma receita na maioria das vezes talvez não se perceba como um artista. Daí talvez a coerência da expressão arte culinária, que não seria então apenas um eufemismo para designar a tarefa de cozinhar, função esta sim que pode ser desempenhada por qualquer pessoa que detenha mínimos conhecimentos sobre as técnicas culinárias. Toda uma cultura culinária floresceu há séculos a partir da necessidade de algumas pessoas buscarem uma forma de expressão criativa, muitas vindo a tornarem-se grandes mestres de seu tempo e das gerações seguintes. Para o artista da culinária, o momento da criação seria tão gratificante quanto para um pintor observar seu quadro depois de pronto. E mais, ambos completam-se com a receptividade que suas obras encontram entre seu público. Quanto maior a aceitação, maior a satisfação e a realização de quem criou uma receita que pode ser imortalizada ou, se não, ligar-se indelevelmente à sua figura e à forma como a preparou. Daí a necessidade de se ter um livro ou caderno de receitas para orientá-las - mulheres em sua maioria - que pretendem se destacar na arte culinária. Até porque

a verdadeira dona de casa, a mãe de família, criada dentro dos princípios cristãos, não descuida dos trabalhos da cozinha, quer fazendo pratos, quer orientando suas empregadas, pois da mesa depende a saúde da família [...]. Trate, pois, de aperfeiçoar seus conhecimentos culinários para o bem estar de todos os de sua casa. Saber fazer um pratinho, um doce, não é ter conhecimento culinário. Este conhecimento só se adquire com a prática, com estudo, com esforço e com boa vontade.¹⁷¹

¹⁷¹ PRESTES, Marialice. **Problemas do lar**, p. 145.

Suas receitas refletiriam suas personalidades, suas preocupações, seus desejos, seus sentimentos e, finalmente, a sociedade em que viviam.

A culinária como símbolo da arte é tomada pela escritora dinamarquesa Isak Dinesen, no conto que foi em 1987 transformado em filme, *A festa de Babette*. A autora dizia que cozinhar era uma das duas coisas que sabia fazer na vida (a outra seria escrever). Aprendeu em Paris e mais tarde, quando estava na África, cozinhava para agradar os amigos.

Em uma pequena vila dinamarquesa dominada pelo puritanismo, Babette, grande *chef de cuisine*, vai encontrar abrigo, fugindo da Comuna de Paris de 1871. É acolhida por duas senhoras, filhas do pastor que lidera a comunidade. Quatorze anos depois, inconformada em preparar sempre um cardápio monótono e completamente sem atrativos, Babette ganha na loteria e, com o dinheiro, resolve resgatar o prazer de cozinhar e prepara um autêntico jantar francês por ocasião do centenário de nascimento do pastor, pai de Martina e Filippa. Mesmo com o acordo anteriormente firmado de não sentir prazer com a comida (algo inconcebível para os devotos luteranos), torna-se difícil para os comensais conter os diversos sentimentos que a comida lhes despertava. O jantar é inegavelmente uma verdadeira obra de arte e permite a Babette finalmente revelar-se, dar tudo de si. Depois de servir o jantar, ela finalmente senta-se e saboreia uma taça de vinho com outro estado de ânimo, diferente dos anos em que foi privada de desenvolver sua criatividade. Quando as irmãs, após o jantar, surpreendem-se com o fato de Babette haver gasto todo o dinheiro do prêmio da loteria e ter ficado sem nenhuma reserva monetária novamente, a cozinheira afirma com serenidade e segurança que *um artista nunca é pobre*. Conta-lhes de seu passado como cozinheira de um grande restaurante em Paris e de como *sabia fazer as pessoas felizes [...] dando-lhes o melhor de mim*. (trecho retirado dos diálogos do filme).

Considerando-se a arte culinária como sendo uma manifestação artística no

sentido de ser fruto da criatividade de alguém, ter-se-ia o reflexo de sua época e de sua sociedade, na medida que não é possível desvencilhar-se de seu mundo e/ou de seu tempo para criar. *A culinária encarada como cultura é fascinante*, diz uma entrevistada (entrevista 12). Partindo-se do pressuposto de que o ato de cozinhar pode assumir um caráter de atividade criativa, a arte culinária eleva os livros e cadernos de receitas à categoria de um tipo particular de literatura. Especialmente porque, ao se procurar estabelecer a maneira segundo a qual as receitas foram sistematizadas, compiladas e transmitidas sob a forma de cadernos, percebe-se que efetivamente esse material pode ser considerado uma variação da literatura oral. Verifica-se uma constante associação entre o saber comer e o saber receber. A sociabilidade implica quase sempre compartilhar uma refeição. É nessa oportunidade que uma receita será escolhida com cuidado, de uma fonte “fidedigna”, como parecem ser os cadernos de receitas.

A socialização das receitas culinárias é um objeto interessante para investigação, uma vez que implica um certo jogo de poder por parte de quem detém o conhecimento culinário. Ocorrem dissimulações e negativas de todo tipo no sentido de tentar preservar segredos. Isso talvez ocorra devido ao fato de que a socialização de tal receita poderia implicar uma ruptura das relações sociais que, naquele momento, estão estabelecidas e que agradam à cozinheira detentora do “segredo” desejado. Muitas vezes, ao preparar a sua especialidade, tem a chance de chamar a atenção para si e tornar-se alvo de manifestações de afetividade e prestígio social. Algumas pessoas não socializam suas receitas culinárias, não emprestando seus cadernos para pessoas estranhas à família e algumas delas nem entre outras familiares. Constitui-se assim um tipo de poder pelo saber, no caso, culinário. Ao garantir para si a exclusividade de determinadas receitas, a pessoa procuraria manter uma posição dominante nessa relação, na qual a detentora do conhecimento se reveste de prestígio social

e/ou familiar. A culinária acaba por se constituir num fator distintivo entre indivíduos, que poderão ser mais ou menos valorizados socialmente, de acordo com o grau de conhecimentos que detêm acerca da prática culinária. Veja-se o que dizem algumas das pessoas entrevistadas para esta pesquisa:

As pessoas que fazem as coisas pra fora, para ganhar a vida, essas não passavam as receitas para não ter concorrência, nem mesmo nas festas. Não dividem nada com ninguém (entrevista 9, ex-culinarista).

Aqui na minha casa, se a pessoa vem, come alguma coisa e gosta, é mania já, a gente passa a receita, sabe? E se eu vou na casa da outra, é a mesma coisa! Assim uma foi ensinando a outra (entrevista 15, que já foi doceira profissional).

Outras costumam emprestá-los, mas não divulgam seus “segredos” ou maiores detalhes das receitas cujas anotações são estejam muito claras para quem não conheça minimamente o seu preparo. Essa parece ser uma estratégia para continuar a ser a única pessoa que sabe preparar determinado prato, especialmente quando este é bastante apreciado por seu círculo familiar ou de amizade. É o caso de uma das informantes, que diz:

O aprendizado da arte culinária vem mesmo da família. O que eu via na minha casa quando era pequena e pelo interesse que tive em aprender. Daí a gente aprende e quer fazer sempre para fazer cada vez melhor. E fazendo assim a gente adquire aquele famoso “segredo”. E tem segredos que a gente não revela para ninguém. Eu não revelo. Eu conto até onde não se perca o segredinho, aquele truque que só eu sei. As pessoas comem com mais sabor quando sabem que vão comer “aquela comidinha da tia Nita, com aquele tempero que só eu sei fazer, aqueles doces que eles gostam e que não conseguem fazer igual de jeito nenhum (entrevista 1, senhora com 82 anos que ainda prepara os doces para as reuniões familiares).

Algumas receitas evocam lembranças de outros tempos - geralmente da infância - ou de pessoas cuja personalidade ficou para sempre ligada a determinado prato ou ao modo de prepará-lo. São lembranças gustativas, olfativas e afetivas, ligadas ao mundo da cozinha e às pessoas que dele se encarregavam. Existem certas receitas que não são preparadas por ninguém como sua “dona” as prepara, fato que liga essa pessoa para sempre (ao menos enquanto se tenha a lembrança) à receita que criou.

O amor pela cozinha é uma herança de minha mãe; era uma cozinheira e uma pessoa muito sábia. Passei os primeiros anos de minha vida junto ao fogão, olhando tudo o que ela fazia e como fazia aquelas coisas que a gente adorava. Quando tentava fazer igual, não dava certo. Não era a mesma coisa. Algumas coisas só ela sabia fazer mesmo, porque não ficava com o seu jeito, com aquele gosto (entrevista 15).

É o que relata a filha de imigrante polonesa que cresceu à beira do fogão a lenha tentando aprender a cozinhar tão bem como minha mãe, que preparava uma sopa que eu nunca mais comi igual (entrevista 13). A receita da sopa é esta:

"Borsch" polonês

2 latas de consomé condensado

2 latas, de sopa de legumes

2 chicaras¹⁷² de água

2/3 de chicara de talos de aipo

1 chicara de fatias finas de beterraba (ralada - 1 chicara)

2 colheres de sopa de salsa picada fina (caderno de 1941)

Essas pessoas, graças às suas receitas de sucesso, são as encarregadas dos cardápios em dias de festa, reuniões de família ou qualquer outra ocasião especial. E quase sempre são elas as que têm uma preocupação maior em “preparar” alguma das outras mulheres da família para ocupar o seu lugar quando “vier a faltar” ou não poder mais desempenhar tal função. Há uma certa preocupação em não deixar que o conhecimento culinário acumulado ao longo de tantos anos se perca para sempre. Os cadernos de receitas desempenham um importante papel quando se procura sistematizar esse saber. As receitas são muitas vezes fruto da experiência prática da cozinheira, que procurava então organizar seu conhecimento para poder dividi-lo com as demais mulheres da família. *Eu aprendi muito de cozinha com uma prima minha, cozinheira "de mão cheia". Eu morava com eles e ela era uma excelente cozinheira. Então eu fui aprendendo com ela. Agora, bolo eu aprendi com minha mãe, de olhar, na prática* (entrevista 19). Algumas pessoas descobrem por acaso que gostam de cozinhar e, mais que isso, têm um certo talento para tanto. Como conta uma ex-

¹⁷² Durante todo o trabalho será respeitada a grafia de época das receitas ou como estas se encontravam anotadas nos cadernos pesquisados.

doceira especializada em bolos decorados para festa: *quando as minhas crianças nasceram, eu também me animei de fazer os bolos de aniversário delas e também sempre tinha um bolo, um doce na minha casa para o final de semana para eles lancharem à tarde. Me dei conta de que podia fazer e fazer bem-feito* (entrevista 18). A mesma pessoa complementa:

Eu gosto mais da parte de doces, sabe? Mas eu comprava tudo pronto. Depois que resolvi começar a fazer, vi que o meu bolo ficava melhor que o de confeitaria. E então resolvi fazer. E daí todo mundo falou: “ah, mas o teu bolo é muito melhor!” Então, a parti daquele dia nunca mais comprei bolo ou os docinhos para as festas. Gosto de fazer doces. Docinhos miúdos e bolos. Já fiz até para fora. Hoje não dá mais porque não agüento ficar muito tempo em pé na cozinha (entrevista 14).

Cadernos de receitas são uma compilação da tradição oral que passa de geração a geração dentro de uma família. Um conhecimento construído ao longo do tempo, com muita observação e prática, e que poderia ser perdido se alguém não tivesse, em algum momento, a preocupação em sistematizá-lo para que pudesse ser transmitido entre os mais jovens. Luce Giard afirma que

cozinhar envolve um volume complexo de circunstâncias e de dados objetivos, onde se confrontam necessidades e liberdades, uma confusa mistura que muda constantemente e através da qual se inventam as táticas, se projetam trajetórias, se individualizam maneiras de fazer. Cada cozinheira tem seu repertório [...]. À medida que se adquire experiência, o estilo se afirma, o gosto se apura, a imaginação se liberta e a receita perde sua importância para tornar-se apenas ocasião de uma invenção livre por analogia ou associação de idéias. Através de um jogo sutil de substituições, de abandonos, de acréscimos ou de empréstimos.¹⁷³

E continua, reafirmando o caráter criativo da atividade culinária e seu papel de resgatar e manter tradições:

A aquisição dos ingredientes, a preparação, a cocção e as regras de compatibilidade podem muito bem mudar de uma geração à outra, ou de uma sociedade à outra. Mas o trabalho cotidiano das cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição - gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos.¹⁷⁴

¹⁷³ GIARD, op.cit., p. 271.

¹⁷⁴ Ibid., p. 297.

Observou-se que as mulheres do começo do século tinham a preocupação de ao menos tentar passar às gerações mais novas o gosto pela cozinha, mesmo que nem sempre obtivessem êxito nesse objetivo. No final do século XIX e início do século XX, era comum que as moças já levassem na bagagem, junto com o enxoval de cama, mesa e banho, um caderno de receitas organizado durante o noivado e que seria completado ao longo do tempo e do casamento. Essas anotações eram muitas vezes fruto da memória da pessoa que normalmente tinha a incumbência de cozinhar e preparar as receitas preferidas da família, ou de alguém que tivesse interesse por culinária. Muito interessante e pertinente para o estudo que se faz dos cadernos de receitas é o questionamento que faz Marina Maluf. Diz a autora:

Não seria o livro de receitas uma extensão da despensa, o resultado de um esforço objetivo para organizar os inúmeros conteúdos e possibilidades desordenadas deste e de outros domínios? Não seria ele, a um só tempo, texto de gulodices e poções, rezas e versos, mas também breviário de transmissão? Poderíamos ir mais longe e indagar se não eram o enxoval e o livro de receitas, cuidadosamente preparados, que possibilitava encontros entre gerações, entre mãe e filha, para compartilharem da mesma existência. Era como se linhas e letras cruzassem presente, passado e futuro: a vida vivida da mãe a ser vivida pela filha.¹⁷⁵

Sobre a preparação do caderno de receitas que a moça iria levar consigo por ocasião de seu casamento, a mesma autora diz que esse processo

dava início, assim, às sessões de trocas, de sugestões, de preferências entre ela e a mãe. A qualquer hora e lugar a química dos ingredientes podia ser transmitida: tanto podia ser ao pé do fogão, num canto da mesa da sala de jantar, no meio de um passeio. A transmissão, nesses casos, parecia não obedecer regras ou rigores. E quase sem perceber ela foi organizando e selecionando os melhores pratos para se apresentar: aquelas trocas simbolizavam a instauração de um novo começo. Aquelas passaram a ser suas receitas, mas eram também de sua mãe, de sua tia, de sua avó...¹⁷⁶

A maior parte das receitas, segundo as informantes contatadas, era anotada durante as tardes, depois de terminadas as atividades relacionadas com a arrumação da casa e o preparo do almoço da família. Quando se consolidou entre as senhoras o hábito das

¹⁷⁵ MALUF, op. cit., p. 224.

¹⁷⁶ Ibid, p. 224.

reuniões com amigas e outras mulheres da família no período da tarde, a troca de receitas culinárias se tornou também habitual; quase sempre eram socializadas as receitas das iguarias que estavam sendo servidas na oportunidade - conforme o “sucesso” que fizesse determinado quitute entre as participantes da reunião.

4.2 - As receitas de doces e as lembranças culinárias

A história do açúcar é longa e remonta mais ou menos ao ano 3.000 a.C., quando se sabe que já existiam confeitarias em Tebas, no Egito. Os gregos, por sua vez, consumiam doces à base de mel, na forma de manjares e pastéis. Até o final da Idade Média o açúcar era desconhecido pelos europeus, que também só utilizavam o mel de abelhas para adoçar seus alimentos. Aos árabes deve-se o cultivo da cana-de-açúcar e a maneira de extrair o açúcar. A partir do momento que o conheceram, os europeus não abriram mão desse produto, que, nos primeiros tempos de comercialização, tinha o valor de seu peso em ouro e era considerado medicamento, devendo ser utilizado em doses diminutas (e muito caras). Brillat-Savarin dedica algumas páginas à história do açúcar em trabalho dizendo que *uns diziam que aumentava a temperatura, outros que atacava o peito, alguns que dispunha a apoplexia, mas a calúnia foi obrigada a fugir face à verdade, e há mais de oitenta anos que foi proferido este memorável apotegma : “o açúcar só faz mal à bolsa”*.¹⁷⁷

Por volta de 1500 os banquetes tornaram-se um espetáculo grandioso: os artistas e os cozinheiros trabalhavam conjuntamente para embelezarem a sala de jantar e a mesa de refeições. Os doces ocuparam, então, um lugar de destaque, pois passaram a iniciar e a encerrar toda refeição. A maneira de preparar e servir os alimentos como hoje a conhecemos tomou sua forma definitiva no século XIX, na França - antepasto, a sopa, o peixe, o assado, a sobremesa. A confecção dos doces demorou um pouco mais para se desenvolver. Inicialmente foram produzidos apenas pelas freiras, nos conventos. Eram elementares, excessivamente simples, mas aos poucos foram se refinando, até que nos anos de 1300, no fim dos jantares, passaram a chamar a atenção de todos, por serem não somente saborosos, mas também

¹⁷⁷ SAVARIN, op. cit., p. 99.

decorativos, porque reproduziam montanhas, paisagens e castelos suntuosos.¹⁷⁸

Coube aos portugueses, refletindo seu passado mouro, desenvolver uma doçaria onde o que menos era economizado era o próprio açúcar, usado em grande quantidade, doçaria essa que seria o modelo original da tradição doceira do Brasil, especialmente a nordestina. Da Ilha da Madeira veio a cana-de-açúcar, que no Brasil aclimatou-se bem, originando o que autores chamam de “a civilização do açúcar”¹⁷⁹.

A herança da doçaria portuguesa e a abundância de ingredientes (inclusive o próprio açúcar), que possibilitavam o preparo dos mais diversos doces, compotas e pudins, favoreceu a propagação no Brasil do hábito de consumir doces em quase todas as refeições. Em conventos portugueses e brasileiros e nas casas-grandes as receitas eram criadas, circulavam e se firmavam, sofrendo adaptações à nova terra. Oficialmente, o introdutor da cana-de-açúcar no Brasil foi Martim Afonso de Souza, em São Vicente, em 1532. Alguns dos doces tradicionais da doçaria nordestina tornaram-se conhecidos por todo o País (Anexo 1). Mas mais uma vez de acordo com Freyre,

tudo condicionado pela realidade tremenda da escravidão. Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte de doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite dos doces, dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas [...] receitas quase impossíveis para os dias de hoje.¹⁸⁰

Para o autor, *a sociologia do doce não deixa de cruzar-se, em alguns pontos, com a sociologia das gerações, havendo quem, depois de adulto, perca o entusiasmo por bolos ou doces estimados em extremo na meninice: alféola, por exemplo; ou cocada; ou alfenim.*

¹⁷⁸ ENCICLOPÉDIA DE ARTE CULINÁRIA. v.1. Ed. Maltese.

¹⁷⁹ FELLINI, Vera Lúcia Amaral. A. **A civilização do açúcar**. Séculos XVI a XVIII. Também Gilberto FREYRE e Luis da Câmara CASCUDO, com suas Obras clássicas, fornecem dados sobre esse tema.

¹⁸⁰ FREYRE, op.cit., p. 76.

*Acrescente-se a isto que meninos e velhos, netos e avós parecem ter muito em comum em seus entusiasmos por doces.*¹⁸¹ Afirma ainda que *para o sociólogo da cultura, há uma doçaria, uma confeitaria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com estilo, uma etiqueta, uma forma de ser alimentação sendo também recreação que a diferencia da outra.*¹⁸²

Ao longo da história do homem a alimentação sempre teve um papel fundamental em razão especialmente da capacidade que tem o ser humano de transformar uma necessidade em fonte de prazer. Na verdade, é a *comida* que pode ou não proporcionar inúmeras sensações, não só de saciedade, mas também de alegria e nostalgia. E aqui é interessante observar que os doces parecem ser as comidas por excelência no que diz respeito a prazer, tendo a capacidade, para algumas pessoas, de evocar lembranças e provocar sentimentos a elas relacionados. Conforme se explicitou anteriormente, buscam-se as receitas dos “tesouros” culinários e, sendo os doces a maioria das receitas preferidas, optou-se por privilegiar a análise desse tipo de comida em detrimento dos salgados. As receitas de doces, conforme apareceram nesta pesquisa, apresentam essa capacidade de revelarem aspectos socioculturais; retratam a sociedade e os indivíduos que as preparam e consomem. Mas sobretudo estão ligadas aos sentimentos que são capazes de evocar, algo que dificilmente, segundo relatos das entrevistadas, acontece com relação aos pratos salgados. Os chás da tarde e qualquer outra reunião que acontecesse acompanhada de uma refeição implicava servir um doce, como o complemento por excelência. Nos periódicos é grande o número de receitas que foram aparecendo ao longo do tempo, e a maioria era de doces e sobremesas¹⁸³. Chamava-se

¹⁸¹ FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. Uma sociologia do doce..., p. 21.

¹⁸² Ibid, p. 48.

¹⁸³ Ver Algumas sobremesas... **GAZETA DO POVO**, 1º. jan. 1933.

de *quitanda* tudo quanto fosse servido com café, exceto o pão: os bolos, roscas, tortas, biscoitos, sequilhos, broas, sonhos, etc., especialmente quando esse café era servido entre as 15 e as 22 horas. Essa era uma prática rural que foi transplantada para as zonas urbanas com sucesso. Várias receitas que compunham o repertório das quitandas eram adaptações de doces herdados dos portugueses, onde a farinha de trigo - muito cara no Brasil - foi substituída por polvilho (goma de mandioca) e farinha de milho (Anexo 2) Daí as broinhas de fubá, mães-bentas, brevidades, sequilhos e roscas, além de inúmeros bolos (Anexo 3).

Percebe-se que é a cozinha trivial, cotidiana, que aparece nas receitas registradas nos cadernos consultados: *O trivial é o ideal para você viver. É o trivialzinho bem simples, de legumes cozidos e carne, arroz e feijão, e bolos, tortas e pudins bem gostosos* (entrevista 16). Os pratos para ocasiões ditas “especiais” encontram-se em menor número ou em um caderno à parte, pouco utilizado em comparação com aquele que contém as receitas adequadas para o dia-a-dia.

A busca por praticidade e simplicidade parece ser a razão pela qual percebeu-se que a maior parte das entrevistadas tem e utiliza habitualmente o livro *Dona Benta*, citado quando se perguntava se consultam algum livro de cozinha. Publicado pela primeira vez em julho de 1940, pela Companhia Editora Nacional, encontra-se hoje em sua 70ª edição. É o resultado de uma pesquisa bibliográfica realizada em livros estrangeiros publicados no final do século passado e começo deste, além de cadernos de receitas de familiares dos autores, Rubens de Barros Lima e Jerônimo Rocha, na época diretores da editora. Contam um pouco da história da arte de bem comer e da cozinha. São mais de mil receitas, informações consideradas fundamentais para qualquer dona-de-casa, antes mesmo de começar a trabalhar com as receitas - os “Conselhos úteis”-, dicas sobre alimentos, utensílios domésticos, técnicas culinárias e algumas regras de etiqueta para receber convidados á mesa. O texto é bem

didático e reforça a idéia de que o trabalho doméstico, particularmente a tarefa de cozinhar, dignifica e enaltece a mulher. As receitas estão equilibradas entre doces e salgadas, além de bebidas. O texto original sofreu alterações na edição de número 66, em 1991, quando foi revisto em função de inovações tecnológicas como o *freezer* e o forno de microondas, além de incorporar os lançamentos em termos de produtos alimentícios¹⁸⁴.

As refeições que serão servidas em momentos de festa ou de alguma solenidade devem ser mais sofisticadas e, nesse caso, os livros de receita parecem ser mais utilizados. Nessas ocasiões, os pratos salgados serão preparados seguindo receitas de autor(a) já consagrado(a) para que não haja risco de fracasso no resultado final. Conforme uma entrevistada, que tem várias receitas de doces num caderno de 1943,

utilizo os livros de cozinha como fonte de inspiração, quando quero algum prato especial (geralmente algum salgado diferente). Também é para viajar no tempo, relembrar comidas, pessoas e lugares que ficaram para trás. Mas também crio em cima da receitas conhecidas. Algumas não altero uma vírgula; faço exatamente do jeito que está lá porque é assim que dá certo. Principalmente com doces, bolos e sobremesas. Mas as minhas receitas de doces preferidas estão no caderno, e não nos livros (entrevista 3).

As razões encontradas pelo universo pesquisado para justificar a organização de um caderno de receitas culinárias são diversas, sendo a principal delas o desejo ver preservadas algumas tradições de família e criar condições para que as mulheres mais jovens adquirissem o prazer pela cozinha, o que, ressalte-se, nem sempre acontecia. Algumas das entrevistadas confessaram que não gostavam muito de cozinhar quando começaram a organizar ou “herdaram” o seu caderno; mas disseram também que aos poucos foram percebendo que a arte culinária pode ser uma atividade criadora e extremamente prazerosa.

Para algumas mulheres, o tempo dispensado à organização de seu caderno era um tempo só seu, de lazer mesmo. Tanto que, além das receitas culinárias, encontram-se nesse

¹⁸⁴ O livro foi analisado pela autora em capítulo de sua monografia de conclusão do curso de graduação em Ciências Sociais na UFPr., intitulada **Hábitos alimentares e livros de receitas**: comensalidade e transmissão, em 1992.

material comentários ligados a indicações e conselhos de cozinha, poesias, orações e outras anotações diferentes. Em vários casos, o momento de trocar receitas e quitutes constituía-se numa das poucas oportunidades de que dispunha a mulher curitibana, especialmente do início do século, de participar de um evento social, de conviver mais, de sentir-se valorizada enquanto detentora de um saber específico que a distinguia das demais. É o que diz uma entrevistada, já bastante idosa, que gosta de relembrar os tempos em que saía de casa à tarde para encontrar-se com amigas para o chá e trocar receitas, quando então divulgava receitas que eram elogiadas pelas amigas que haviam experimentado numa oportunidade anterior e faziam questão de aprender: *a gente “desligava” um pouco das coisas de casa, parava de pensar só no marido e na filharada; se divertia conversando e trocando as receitas que o mulherio queria tanto aprender a fazer aquelas coisas gostosas que só a gente sabia fazer* (entrevista 8). Essa idéia é salientada por Giard em seu trabalho sobre cozinha, chamando a atenção para o quanto a mulher pode se sentir valorizada se perceber o nível de criatividade que está implícito na atividade cotidiana de cozinhar e socializar esse conhecimento:

com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto às atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer. Neste sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum.¹⁸⁵

Entre as mulheres mais idosas que foram entrevistadas, particularmente aquelas que eram doceiras, quituteiras ou apenas boas cozinheiras, algumas começaram a ordenar suas receitas sistematizando-as em cadernos quando perceberam que suas “especialidades culinárias” poderiam ser perdidas e, assim, segundo seus depoimentos, *muito da família ia se perder para sempre* (entrevista 5, que exemplificou com a receita de doce de batata roxa).

Doce de batata roxa

Cozinhe uma quantidade de batatas roxas, descasque-as e passe-as por peneira.

¹⁸⁵ GIARD, op. cit., p. 212.

Pese a massa e, para cada kilo, junte 1 kilo de açúcar. Misture tudo e leve ao fogo, mexendo até ver o fundo da panela. Deixe apertar um pouco mais o ponto e depois deixe esfriar. Então tome bocados de doce na mão, forme os docinhos, passe em açúcar cristalizado e leve ao sol para secar (caderno de 1939).

Essas receitas eram muitas vezes recuperadas da memória de quem fazia ou de familiares que gostavam de determinados pratos e gostariam de não perdê-los. Outra informante, que junto com a irmã tinha a preocupação em preservar as tradições culinárias da família, relata:

Às vezes dá aquele tipo de saudade, de vontade de volta ao passado, de qualquer coisa assim; queria uma lembrança das mulheres da minha família. Uma saudade do tempo em que todas nós sabíamos cozinhar e que o momento de preparar alguma coisa que todo mundo gostava era uma festa. A gente nunca esquece estas comidas gostosas. Algumas teríamos perdido se a gente não tivesse cuidado de anotar tudo nos nossos cadernos. Era uma tradição também no nosso meio a coisa de passar uma para a outra tudo, oralmente mesmo, até que depois se anotasse no caderno. Eu acho que em vários lugares foi assim. Pelo menos aqui em Curitiba era (entrevista 12).

Esse é também o teor de outro depoimento: *a transmissão era muito oral. Você oferecia o lanche, servia coisa bem gostosas, ou então alguém trazia alguma coisa para as outras experimentarem, e todas diziam “ai, que delícia”. Daí vai, pega um papelzinho e anota a receita, que quase sempre era receita de família. Isso funcionava muito mesmo* (entrevista 9).

Uma característica interessante dos cadernos de receitas é o fato de que as receitas salgadas trazem as medidas e o modo de preparo com menos detalhes que as receitas de tortas, sobremesas e bolos. Exemplo:

Croquetes de camarão

Depois de cosidos os camarões, bate-se e vai ao fogo com todos os temperos e 1 colher de manteiga e um pouco de farinha de trigo, uma ou duas gemmas, que dê para ligar. Enrola-se os croquetes e passa-se em ovo e pó de pão para então fritar (caderno de 1921)

Moqueca

Com 1 lata de camarão, peixe e 1 coco prepara-se a moqueca. Um molho com azeite doce, cebolas, tomates e põem-se o peixe e os camarões e o leite de coco e também algumas pimentas. Mexe-se no começo e logo que ferva um pouco e está pronto. Quando o angu estiver cosido, põe-se um pouco de leite de coco (do grosso) e mexe-se. Tirando do fogo põe-se num prato travessa para servir. O angu

é feito com leite de coco e farinha de arroz e deve ficar bem duro (caderno de 1935)

Pudim de carne

Pica-se as carnes frias, isto é, as assadas de véspera; tendo galinha e carne de porco tanto melhor. Junta-se um pouco de lingüiça, pão embebido em leite e salsa, derrete-se uma colher de manteiga, $\frac{1}{2}$ de farinha de trigo e 2 copos mais ou menos de caldo. Põe-se a carne dentro, deixa-se ferver. Arruma-se num prato que vá ao forno, alisa-se com uma faca, cobre-se com ovos batidos e farinha de rosca e rega-se com manteiga e vai ao forno (caderno de 1943).

Os doces exigem uma precisão de medidas dos ingredientes e clareza nas explicações do modo de preparar. *Eu consulto os cadernos porque as coisas que são pesadas e medidas, se não fizer direitinho, não dá certo, né?* (entrevista 10). Mas acredita-se haver aí um outro componente para explicar essa ausência de precisão nas medidas dos ingredientes dos pratos salgados: é o fato de que os doces sempre tiveram um lugar de destaque entre as demais receitas, principalmente por sua capacidade de evocar lembranças preciosas ou ligarem-se a algum momento considerado especial para a família da dona do caderno.

As unidades de medidas variaram ao longo do tempo: em cadernos mais antigos encontra-se receitas cujos ingredientes são medidos por mãos cheias, punhados, beirada de prato, pires, prato fundo ou raso, garrafa, litro, bocado, copo, colher, pitada e também por libras.

Bolachas de polvilho

6 ovos
600 gr. de assucar
3 colheres de sopa de banha
1 kilo de polvilho
3 pires de farinha de trigo
sal amoníaco 30 grammas (caderno de 1926)

Pudim de tapioca especial

Meia libra de tapioca deixa-se inchar de véspera com um pouco d'água. Ajunta-se uma garrafa de leite, 8 gemmas de ovos, 1 colher de manteiga, assucar que não fique doce demais, 1 coco. Fôrma de pudim untada com bastante manteiga (caderno de 1919).

Pudim amarra-marido

2 pires de batata-doce cozida e peneirada

1 pires razo de farinha de trigo

1 copo de leite

1 chicara raza de manteiga

6 ovos - claras batidas a parte

assucar o quanto baste e adoce bem

Bate-se bem, junta-se a forma com manteiga. Vai ao forno quente (caderno de 1930).

Bolo de polvilho

1 prato fundo de polvilho, 3 batatas inglesas mopidas, 1 concha de banha derretida, 2 até 4 ovos. 1 colher grande rasa de sal dissolvida na slmoura do leite ou em água. Tendo coalhada pode aproveitar também. Assar em forno bem quente (caderno de 1923).

Algumas receitas que traziam os ingredientes medidos assim foram ao longo do tempo sendo adaptadas a quilogramas e gramas, sendo feita às vezes apenas a conversão para essas medidas (como é o caso de um caderno consultado, em que a dona pediu ao filho que convertesse as receitas que estavam em libras para gramas). É ilustrativo o relato de uma entrevistada sobre as dificuldades inerentes às receitas mais antigas:

Eu uso muito livros de receitas, encartes de revistas, receitas de família, em cadernos em que era anotado tudo à mão. Tem receitas que vem da bisavó, muito antigas. Tem coisas bem antigas, que a gente gosta de fazer ainda hoje. Mas a gente faz muitas adaptações por causa das medidas, dos ingredientes, para se adequar aos dias de hoje. Não dá para fazer um bolo que pede 24 ovos toda hora, né? Ao modo de fazer também tem que prestar atenção porque tem algumas coisas que a vó fazia e usava que não existe mais. O cará, por exemplo, quase ninguém mais usa para doce. Então é preciso mudar. Uma das coisas que eu ainda faço hoje é maionese de mandioca, que é uma receita muito antiga, onde a gente substitui as batatas pela mandioca e fica muito bom. Quando a gente faz as pessoas gostam, mesmo quem nunca experimentou. Daí pedem para fazer de novo (entrevista 17).

Em certos momentos também fica difícil analisá-las em razão, dessa falta de padronização dos sistemas de medidas. Por exemplo:

Biscoitos da Rainha

De 4 libras de farinha de trigo, tira-se meia para fermento. Desmancha-se este com uma garrafa de leite, 16 ovos, 1 kilo de assucar, 3 quartas de manteiga. Depois vae-se pondo a farinha até ficar no ponto de sovar sobre a meza e põe-se em latas untadas com manteiga e deixa-se crescer (caderno de 1912).

Os títulos das receitas fornecem inúmeras pistas acerca de sua origem ou de sua importância para quem a anotou ou criou. Os nomes que eram dados às iguarias eram reveladores do sentimento que movia sua criadora. Podiam ser expressão de emoções as mais diversas, relacionadas com a família, marido, amor distante ou impossível, frustrações, sonhos e anseios. Tinha-se Espera-marido, Bolo de noiva, Pudim do amor, Sonhos dourados e outros. Também podiam evocar uma origem religiosa: Papo de anjo, Bolo de Santo Antonio, Manjar dos deuses, Pudim divino. Outros eram irreverentes: Barriga de freira, Beijo de frade, Olho de sogra e outras. Algumas receitas, especialmente de bolos, levavam o nome da família onde surgiu, como, por exemplo, o bolo pernambucano Souza Leão, havendo atualmente várias versões dessa mesma receita, aliás fato que acontece com frequência entre as receitas que são muito antigas.

É esse também o caso da receita de Mãe Benta, cujo título refere-se à sua criadora, Benta Maria da Conceição Torres, mãe do cônego Geraldo Leite Bastos, figura ilustre durante a Regência, que morava no Rio de Janeiro e era conhecida na região como grande doceira. O próprio Regente Feijó admirava seus bolos e sempre que podia ia à sua casa saboreá-los. Os bolinhos da Mãe Benta fizeram fama e tornaram-se uma das receitas mais tradicionais da doçaria nacional. Sua receita original é:

500 g. de farinha de arroz

350 g. de manteiga

500 g. de açúcar

12 gemas de ovos

2 claras

Batem-se os ovos com o açúcar; depois a manteiga e por fim a farinha. Quando estiver para ir ao forno, bota-se o leite de um coco, sem água, cravo, erva-doce e canela. Leva-se em forminhas de papel ao forno.

Mas parece que a receita mais antiga não é esta, havendo uma que trazia goma de mandioca e polvilho de goma no lugar da farinha de trigo. Acredita-se ser essa a receita que o

Regente Feijó teria provado e apreciado¹⁸⁶. Dona Benta faleceu no Rio de Janeiro em 30 de agosto de 1851.

Especialmente os bolos eram batizados também com o nome da pessoa que os apreciava ou para quem eram feitos, como por exemplo Bolo do Nenê, Bolo do Papai, Bolo da Vó Maria. O título poderia ser também uma referência à pessoa que de quem a dona do caderno a ganhou ou copiou - *assim ficava mais fácil lembrar que bolo era aquele* (entrevista 5). Outras eram batizadas ou renomeadas quando eram invenções ou adaptações de receitas já existentes pela dona do caderno. São as receitas “à minha moda”.

Bolo de laranja à minha moda

1 xícara de manteiga

3 xícara de assucar

6 ovos

3 xícara de farinha de trigo

1 xícara de suco de laranja

Bata a manteiga com o assucar e vá colocando os ovos um de cada vez. Juntar a farinha, alternando com o suco. Colocar numa forma de buraco no meio, untada e enfarinhada. Assar no forno médio (caderno de 1932).

Meu bolo

2 chic. de farinha de trigo

2 chic. de maizena

2 chic. de assucar

1 chic. de manteiga

3 ovos

1 copo de leite

1 colh. de fermento inglês

Recheio e cobertura de coco (caderno de 1923).

Os títulos também podem fornecer “pistas” sobre a receita, a indicação do grau de dificuldade para seu preparo: Bolo fácil, Bolo complicado, Bolo ingrato, Torta rápida, Bolo da preguiçosa, etc.

Bolo macio e econômico

2 chic. de assucar, 2 de leite, 4 de farinha de trigo, 2 ovos, 2 colheres grandes de manteiga, 2 de pó Royal (caderno de 1935).

¹⁸⁶ CASCUDO, Luiz da **Antologia da alimentação no Brasil**. p. 82.

Quanto aos ingredientes, há entre algumas entrevistadas uma certa nostalgia de outros tempos, quando havia uma fartura de produtos como ovos, leite e manteiga, além da saudade do fogão a lenha e de utensílios que quase não são mais usados:

Eu nasci e me criei no interior. Na casa da minha avó polonesa, onde a gente morava, tinha uma horta que dava todas as coisas o ano todo. Os ovos eram de casa, a carne de frango também era produzida em casa. Então, quando eu vim para cá, eu senti uma diferença. Ainda hoje não gosto muito desses produtos industrializados. Mas no início eu sentia ainda mais a diferença. Mesmo aqui em Curitiba a comida era feita no fogão a lenha, bem devagarinho. Então, né, era diferente. As coisas fritas naquela frigideira de ferro enorme, no fogão econômico, era uma delícia! Fazer pão e assar naquele forno lá fora... É maravilhoso, nada fica igual! e a gente sente saudade (entrevista 13).

É quase o mesmo teor da fala de outra entrevistada: *tem muita alteração nas receitas por causa dos ingredientes, da matéria-prima básica para a arte culinária, que já não é a mesma. Porque quando eu era criança, a minha mãe mandava pegar frango ali no quintal, alimentado só com bom milho. Era morto à tarde e à noite a gente tava comendo* (entrevista 5). Vários ingredientes empregados no preparo de receitas mais antigas não são mais utilizados com a mesma frequência nas mais recentes, como cremor de tártaro, vários legumes como cará e inhame, fécula, algumas farinhas, açúcar mascavo, peixes e camarões defumados, banha, carnes de caça e outros. Uma receita recorrente em vários cadernos é a do

Pão de cará:

2 kilos de farinha de trigo, 1 prato de cará, 1 prato de fermento¹⁸⁷, 1 pires de polvilho, 1 de gordura, 8 ovos e sal (caderno de 1923).

Mas as mudanças se fazem notar com precisão especialmente com relação aos doces: os bolos levavam muitos ovos (no mínimo ½ dúzia) e bastante gordura (banha de porco e manteiga). Gilberto Freyre atribui esse fato também à origem aristocrática da maioria dos doces tradicionais brasileiros, que *são excessivamente dispendiosos para os dias atuais*.

¹⁸⁷ O fermento citado nessa receita é o fermento preparado com levedura de cerveja, muito utilizado tanto no preparo de pães caseiros quanto nas padarias curitubanas durante as primeiras décadas deste século.

*Fica para a arte - ou para a ciência - das modernas doceiras ou donas-de-casa a tarefa difícil, mas de modo algum impossível, de adaptações de tais receitas às circunstâncias de uma economia que não é mais a das casas-grandes do século XIX ou da época colonial.*¹⁸⁸

Observe-se um tipo bastante comum de receita que se encontra nos cadernos mais antigos:

Bolo do Monte

500 gr. de amendoas bem socadas, 750 gr. de assucar refinado, 24 ovos, sendo 9 com as claras. Batem-se os ovos com o assucar bem e junta-se as amendoas socadas e 250 gr. de farinha de trigo, torna-se a bater um pouco e vae ao forno bem quente para assar em forminhas forradas com folhas de bananeira (caderno de 1908).

Quando se passa a fazer uso do fermento em pó químico (fermento Royal), diminui a quantidade daqueles produtos, tornando o bolo mais econômico e leve. Esse é um dos mais antigos produtos da indústria alimentícia, um dos maiores anunciantes na imprensa curitibana durante o período analisado; juntamente com a Maizena, inaugurou a era dos livretos de receitas distribuídos gratuitamente, mediante o envio de cupom que acompanhava os anúncios nos jornais e revistas, na década de 20. *Gostava muito daqueles livrinhos que a Royal, a Nestlé dava pra gente com o cupom do jornal e das revistas. A gente mandava pedir e eles enviavam. Tinha muita coisa boa neles, principalmente doces de tudo que é tipo* (entrevista 6). Essas receitas eram consideradas “práticas e econômicas” pelos fabricantes dos produtos, sendo muitas delas copiadas nos cadernos depois de testadas pelas donas-de-casa.

No geral, os discursos das entrevistadas coincidem quando avaliam o resultado da incorporação de novos elementos e a adoção de produtos industrializados às receitas, que muitas vezes são adaptadas: *as receitas seguiram a tendência de se simplificarem, ficarem mais práticas. As antigas são muito complexas às vezes. Eram muito elaboradas e demoravam muito para serem feitas. Os doces de tacho, por exemplo, ninguém mais faz em*

¹⁸⁸ FREYRE, G. *Açúcar*, p. 36.

Curitiba; mas naquela época, quando eu casei, a gente ainda fazia (entrevista 15). Outra informante relembra o tempo em que não se comprava doces porque eram feitos em casa: *a “lida” da goiabada no mês de março, que minha mãe fazia, levava dois ou três dias. Era muito trabalhoso, mas tinha muita gente ajudando, numa “casinha de doces” que existia lá fora, com enormes tachos, mexendo com umas pás muito grandes. Então no caderno tem algumas instruções da minha avó* (entrevista 16). Um exemplo dado pela entrevistada do tipo de receita a que fazia referência foi:

Marmelada branca

Cosinha-se os marmelos e passa-se em peneiras finas, 1 libra de marmelo para libra e quarta, em ponto de quebrar. Desse-se o tacho no chão e com uma colher de pau vai-se bater só de um lado. Quando começa a ficar alva deita-se a massa. E vae para o fogo até que levante bem a fervura por todos os lados e põem-se em pratos. Este é o melhor jeito de fazer o doce (caderno de 1919).

Melado

Parte-se a rapadura e põe-se em água para derreter. Quando ferver passa-se em um pano e vae outra vez para o taxinho com gengibre e deixa ficar grosso mas não demaes. Quando a colher fica amarela essa prompto (caderno de 1902).

Outro produto que revolucionou as receitas de doces em geral, especialmente de sobremesas, entre as quais o tradicional pudim de leite, foi o leite condensado. A praticidade passa a ser a regra para se preparar essa que é uma das mais consagradas receitas da doçaria nacional. O pudim, hoje já chamado de pudim de leite condensado, tinha mais de dez versões; com o advento do leite condensado, diminui o número de ovos, a quantidade de açúcar e de leite, tornando seu preparo rápido e fácil. Uma entrevistada que já foi doceira lembra-se do impacto causado pelo novo produto nas receitas:

eu acho que no geral as receitas não mudam muito. Mas quando o leite condensado apareceu foi uma coisa! Quando a gente foi aprendendo como usar isto, tudo ficou mais fácil. Tudo que é doce começou a ser feito com ele e ficou muito bom também. Se você pegar os docinhos miúdos, eles não têm leite condensado e ficava bom como agora. Só que era tudo mais difícil e demorado (entrevista 1).

O leite condensado é um produto que há mais de um século existe no Brasil, mas foi somente após a Segunda Guerra Mundial que se tornou ingrediente quase obrigatório de doces e sobremesas, talvez em função da escassez de açúcar no mercado naquele momento. Até esse período, o leite condensado era adotado em substituição ao leite comum, normalmente de baixa qualidade, adulterado com acréscimo de água e, não raro, fonte de doenças às populações que dele faziam uso. Os fabricantes enalteciam essa característica do produto: alimento de qualidade, puro e livre de componentes que pudessem colocar em risco a saúde especialmente das crianças, público-alvo no começo de sua comercialização no país.

O leite condensado começou a ser fabricado em 1866, em Cham, pela empresa Anglo Swiss Condensed Milk Company, na Suíça, mas foi a partir de Henri Nestlé, químico alemão, que em 1867 produzia uma farinha de cereais indicada para a alimentação infantil, que a produção do leite condensado se consolidou. Da união dos dois grupos surgiu a Nestlé & Anglo Swiss Condensed Milk Company, que daria origem a um dos maiores grupos empresariais do mundo, atuante até os dias de hoje, tendo como "carro-chefe" da linha de produção o leite condensado marca Moça, além da consagrada Farinha Láctea Nestlé.

No Brasil o leite condensado chegou inicialmente via importação, por comerciantes do Rio de Janeiro, em 1876. Rapidamente negociantes de outros estados também passaram a oferecer o produto a seus clientes, divulgado em anúncio nos periódicos da época, durante as primeiras décadas do século. Em 1921 começa a produção nacional do produto, em Araras, interior de São Paulo, cidade que acolheu a primeira unidade industrial da gigante Nestlé. Nesse momento o leite condensado já era conhecido entre suas consumidoras como o "leite da mocinha", mais tarde apenas "leite Moça", em razão de seu rótulo que desde o início trazia a figura de uma camponesa suíça do século passado. Podendo ser utilizado puro ou reconstituído com água, era anunciado como um alimento rico em

nutrientes, de fácil e segura armazenagem, além de dispensar formas de conservação mais sofisticadas para a época - como o refrigerador, equipamento ainda raro nos lares brasileiros e curitibanos antes da década de 50. Segundo relato das entrevistadas, a questão da durabilidade do produto era um fator decisivo para sua aquisição por parte dos consumidores, além do fato de que aos poucos se foi descobrindo a versatilidade do leite condensado, na medida em que os fabricantes criavam estratégias de divulgação que salientavam sua utilização no preparo das mais variadas receitas doces.

Sendo os doces brasileiros tradicionalmente marcados pelo excesso de açúcar, a doçaria popular nacional logo incorporou o leite condensado, já que este se adequava ao paladar das sobremesas, bolos e pudins muito doces que por aqui eram feitos. Esse foi um momento marcante na culinária brasileira, que teve então muitas receitas tradicionais sendo modificadas em função da novidade que se apresentava como grande facilitadora da tarefa de preparar doces.¹⁸⁹

Também graças à utilização do leite condensado e em razão da facilidade de seu emprego, aumenta o número de receitas de doces diversos (bolos, tortas, ambrosia, sobremesas, sorvetes), quase todos de fácil execução. Daí se explique talvez o grande sucesso de vendas que até hoje é o leite Moça. Em periódico do início do século encontrou-se anúncio de uma confeitaria em Curitiba que já comercializava o leite condensado importado - Confeitaria Esperança, situada na Praça Tiradentes, nº.6, que também comercializava outros produtos importados para a confecção de doces, além de aceitar encomendas de doces para festas *de casamentos, batizados e bailes*¹⁹⁰. Ao longo de todo o período analisado encontraram-se anúncios publicitários do leite condensado.

¹⁸⁹ Informações retiradas da revista **Gula**, São Paulo, Editora Trad, n. 58, ago. 1997.

¹⁹⁰ **ALMANACH PARANAENSE**, 1900. s/p.

Outro produto que alterou a estrutura de determinadas receitas, tanto doces quanto salgadas, foi a gelatina, que desde do início do século já era comercializada em Curitiba nos armazéns e algumas confeitarias, importada, na forma de folhas incolores que mais tarde também poderiam ser coloridas (vermelhas e amarelas). A primeira fábrica de gelatina, produto fundamental no preparo de inúmeras receitas doces e salgadas, foi fundada em 1776, pela família Leiner, no Império Austro-Húngaro, na Boêmia. Até 1960 o Brasil ainda importava as folhas de gelatina, chamadas às vezes de *gomma*, tal como se encontrou em anúncios publicitários e receitas antigas. Após esse período, a Leiner, em sociedade com investidores brasileiros, iniciou a produção nacional, sendo a fornecedora de matéria-prima para as grandes fábricas do produto, como a Royal, Santista e Otker. Encontraram-se nos consultados várias receitas que levam gelatina, em sua maioria de doces.

Gelatina de morangos

1 prato de morangos moídos com o garfo e assucarado, 6 folhas de gelatina derretida em ½ xícara de água e 1 xícara de caldo de laranja. ¼ de litro de nata batida - mistura-se e deixa gelar (caderno de 1937).

Quando se fala em receitas, especialmente de doces, não se pode esquecer da importância de outro ingrediente que apareceu bastante nas receitas analisadas e que de certa forma modificou o padrão do doce brasileiro e curitibano, deixando-o menos doce e exigindo um número menor de ovos, além de alterar as cores das preparações: o chocolate. O chocolate (produto do cacau) teria aparecido pela primeira vez num acampamento de antigos mexicanos, no final do século XV, passando à Europa e, mais tarde, à América do Sul. O imperador Montezuma do México foi um admirador dessa bebida e tornou oficial o uso do preparado nas mesas dos nobres. Chegou à Europa um século antes do café e do chá, levado por freis dominicanos. Sua expansão pelo território europeu foi lenta e somente na metade do século XVII foi aberta em Londres a primeira loja que vendia a bebida.

O chocolate, tal como aconteceu no início com o açúcar, teve na Europa seus

poderes "afrodisíacos" e medicinais salientados, tornando-se, em função disso proibido entre alguns grupos. Seu alto preço também impedia o consumo por grande parte da população menos abastada. Afirmava-se que tinha poderes excitantes e que portanto não seria adequado para o consumo de religiosos e donzelas. Com o passar do tempo, se afirmaria na doçaria como um ingrediente nobre e versátil para o preparo de inúmeras receitas de bolos, pudins, *mousses*, sorvetes, sobremesas as mais variadas, sendo consumido em barras e em pó. Nos cadernos analisados existe um grande número de receitas com chocolate, desde o começo do período estudado.

Na consulta das fontes de imprensa, notou-se um grande número de anúncios de propaganda de confeitarias, padarias e armazéns de secos e molhados que comercializavam diversos produtos que eram utilizados pela população no preparo de doces e salgados. Particularmente no que se refere a doces, a lista de artigos era grande: açúcar grosso e refinado, amêndoas, frutas e conservas de vários tipos, sagu, "fubá de arroz", araruta, maizena, manteigas nacionais e importadas, chocolate, caramelos, *fondants*, vinhos e licores nacionais e estrangeiros, queijos variados e café moído, entre outros.

É interessante observar que as confeitarias em Curitiba tiveram o papel de serem áreas de sociabilidade da sociedade curitibana e grandes divulgadoras de receitas de vários doces, algumas receitas estrangeiras que os imigrantes para cá trouxeram, além de desempenharem importante papel na comercialização de novidades em termos de produtos alimentícios ligados à arte da doceria. Uma delas, conforme já se disse, tornou-se referência em termos de doces de qualidade pelo preparo técnico de seu proprietário, Roberto Bube. A Confeitaria Bube era muito conceituada em grande parte devido ao talento de seu dono, que era também quem preparava as receitas, algumas extremamente elaboradas, como os bolos decorados para festas e casamentos. Analisou-se o livro publicado por Roberto Bube em 1930

por ter sido esse material refenciado por entrevistadas como sendo um dos livros que utilizavam quando preparavam doces. É o *Manual da doceira*, anunciado na imprensa local com muito destaque:

Manual da doceira

Colleção completa de receitas escolhidas para: doces, empadas, pastéis, bolos, tortas, massas fermentadas, pastellarias em geral. Marzipan, peças montadas, castellos, *puddings*, *saucés*, cremes, sorvetes e gelados, compotas, conservas, marmelladas, geleas, fructas glacês, xaropes, etc. Conservação para ovos. Compilado por Roberto Bube, confeitiro. Fundador da popular Confeitaria Bube em Corityba, em 1894. Este livro é de indispensavel aquisição para as sras. donas de casa.¹⁹¹

O próprio autor fala sobre sua obra:

não se trata, é bem de ver, de uma compilação de receitas. Si nem todas a que nelle se contém são originaes, isto é, creações do autor, tambem não foram extrahidas de outros trabalhos congeneres ou semelhantes. É o resultado da grande pratica n'esse mistér em que o autor alguma coisa de novo conseguiu recolher ao acervo de conhecimentos.

Destina-se a ser usado nas artes e na economia domestica, como se infere do titulo que lhe dei.

O autor teve em mira tão somente orientar, na medida do possivel, aquelles que se dedicam á arte, para muitos amarga, de adoçar os acontecimentos felizes; e, principalmente, as suas gentis patricias, que são, em geral, peritas e eximias doceiras.

Tendo trabalhado em confeitarias fornecedoras da côrte europea, por muito tempo, o autor teve occasião de apresentar trabalhos seus a varios cabeças coroadas, o que, parece, constitue credencial para o fazer acreditar junto dos cultores da arte pois que, é sabido que os chefes das casas que exploram esse ramo de actividade, são de um rigor excepcional quando se trata de servir a personagens de tão alta representação.

Afirma que um dos objetivos principais de seu trabalho é dar alguns conselhos a quem deseje iniciar-se na arte da doçaria, que exige um cuidado com detalhes e conhecimento de técnicas precisas para seu sucesso. Assim, por exemplo, tem-se:

- Para qualquer serviço de fabricação de doces, etc., deve-se preparar tudo de ante-mão, assim como pesar os productos precisos, afim de que se possa, com facilidade, preparar as massas. As farinhas devem ser peneiradas na occasião.
- O asseio em todas as vasilhas é indispensavel. O tacho para bater-se as claras, deve ser previamente areiado, se possivel for com sal e vinagre, ou limão.
- As claras são muito delicadas, não supportando gorduras, etc.
- O batedor deve ser passado por agua bem quente.

Apresenta receitas de origem estrangeira, de várias etnias, especialmente alemães

¹⁹¹ FOLHINHA PROPAGANDÍSTICA "SUL DO BRASIL", Anno 1, Curitiba, 1930.

e austríacas, tais como Babas e *Stolle* de Colônia, Bolos de manteiga (dinamarqueses), Roscas à Bismarck (Hamburgo) e Brioche, receita francesa. Seleccionaram-se algumas receitas que apareceram anotadas em vários cadernos analisados, quase sempre citando a fonte, tal a importância que tinha para as curitibanas do período *uma receita do “seu” Bube* (entrevista 7).

Pão de Petrópolis

Peça de fermento: 500 grammas de farinha, 1 ¼ de garrafa de fermento com leite morno. Deixa-se crescer.

Massa: 2 kilos de farinha, 500 grammas de assucar, 300 grammas de manteiga, 6 ovos, 300 grammas de passas, limão ralado, um litro de leite e a peça de fermento.

Depois de tudo bem batido, deixa-se crescer novamente. Isso feito, preparam-se pães, roscas, tranças sobre as chapas. Quando no ponto (bem crescidas), pinta-se-lhes com ovos e leva-se-as ao forno quente.

Cabeça de negro

250 grammas de assucar

18 gemmas

a neve de 28 claras

375 grammas de farinha

Ao assucar juntam-se sucessivamente as gemmas, batendo-se com o batedor de arame. Juntam-se, depois de muito bem batido, a neve e a farinha.

Desta massa fazem-se, com o sacco e sobre papel, pequenos bolos que se assam em forno regular e livre de vapor. Depois de assados e frios, procede-se a excavação, no centro da parte baixa, com uma colher, extrahindo-lhes o miolo. Isto feito, serão recheiados com crême de baunilha.

Juntam-se duas partes á parte baixa, em que se faz um pequeno corte, para impedil-a de rolar. Cobre-se com “glasur” de chocolate.

É um doce muito apreciado.

Mãe benta

1 kilo de assucar

700 grammas de manteiga

1 kilo de fubá de arroz

500 grammas de farinha de trigo

24 ovos e um pouco de sal ammoniaco

Formas de papel embutidas em forminhas de Flandres.

Kakes (bolo inglez)

1 kilo de assucar, ½ kilo de banha. Bate-se bem com a espátula 24 ovos, collocados aos poucos. Junta-se sal ammoniaco e 1.200 grammas de farinha. Em

pequenas formas crespas untadas. No centro colloca-se uma passa. Forno quente.

Toucinho do céu

30 gemmas e 6 ovos. Batem-se bem com o batedor de arame. Leva-se ao fogo brando, com o "bisquit", até ficar mais ou menos morno, e dali retira-se e bate-se até esfriar. Juntam-se 50 grammas de farinha de trigo, enchem-se forminhas bem untadas e leva-se ao forno regular. Depois de frio, passa-se em calda quente e envolve-se em assucar crystal ou refinado.

Tambem póde-se assar a massa em quadro e cortarem-se fatias, procedendo-se, com o restante, como ficou explicado anteriormente.

Esse é um dos mais tradicionais bolos portugueses incorporados à doçaria brasileira. Como as mais clássicas receitas portuguesas, utiliza grande quantidade de gemas de ovos, açúcar em calda e amêndoas. Em Portugal sofre algumas variações conforme a região do país.

Empadas de camarão

Prepara-se para recheio primeiramente o palmito, que deve ser cortado e collocado immediatamente em agua fria.

Aquecem-se com azeite de Oliva, sal, pimenta malagueta, para dar-lhe força; salsa e um pouco de cebola cortada. Junta-se o palmito sem agua, deixa-se tudo abafado, a ferver, podendo-se juntar, depois, se preciso fôr, mais agua.

Juntam-se os camarões cosidos (os grandes cortados ao meio). Engrossa-se esse conjuncto com farinha de trigo dissolvida em agua, com um pouco de vinagre ou vinho Madeira.

O autor ensinava inclusive uma receita de fermento que podia substituir o fermento Royal:

Fermento tipo Royal

100 grammas bicarbonato de soda

212 grammas cremor de tartaro

100 grammas de maizena

Deposita-se em uma lata, em camadas sortidas e deixa-se seccar bem, no forno.

Depois de bem secco, passa-se o conjuncto em uma peneira (peneira-se de 4 a 5 vezes, para ficar bem misturado).

Guarda-se em latas bem fechadas, afim de evitar a humidade.

Além dessas, trazia outras receitas de "doces para o chá" (pães, fatias, bolos, rosquinhas, bolachas, pão-de-ló), o que reforça a idéia de que o hábito do chá da tarde entre as curitibanas do começo do século fazia parte da sua rotina; têm-se também tortas, cremes,

puddings, manjares, empadas e pastéis, sanduíches, sorvetes e conservas. Ensinava ainda a fazer e manipular os diversos tipos de massas, a preparar caldas de açúcar no ponto certo e a montar peças mais sofisticadas da pastelaria, como castelos, troncos de árvores e outras receitas de doces finos. Esse foi, enfim, um trabalho que influenciou as mulheres curitibanas da primeira metade do século que desejavam aprender a fazer doces de vários tipos.

No que se refere a mudanças na estrutura das receitas culinárias, observou-se a importância das revistas que circulavam em Curitiba durante o período analisado, não só porque traziam anúncios publicitários de lançamentos da indústria alimentícia, mas também seções de culinária, onde então eram divulgados esses novos produtos, o que acabava por consolidar novos padrões alimentares. Parecia haver por parte dos editores uma preocupação com o gosto alimentar da população brasileira, mesmo que algumas receitas divulgadas não fossem bem recebidas pelas curitibanas, conforme se apurou nas entrevistas. Os pratos frios salgados eram os mais rejeitados. Uma dona-de-casa que colecionava as receitas publicadas por *O Cruzeiro* disse serem *comidas de americano* (entrevista 5). Mas, de modo geral, a revista exercia forte influência entre as donas-de-casa curitbanas, conforme se percebe na fala de uma das entrevistadas: *eu usava o caderno de receitas para fazer doces e sobremesas que o pessoal gostava. Mas desde solteira eu colecionava as receitas que vinham no Cruzeiro, que eram muito boas para o dia-a-dia e para quando a gente queria uma receita diferente* (entrevista 9).

A revista *O Cruzeiro* foi citada de forma recorrente entre as entrevistadas. A revista trazia, por volta de 1940, receitas supostamente de artistas famosas do cinema e rádio da época, americanas em sua maioria. As receitas fugiam bastante do padrão vigente nos receituários da época - vários pratos frios, carnes assadas e sobremesas com frutas, sendo o título muitas vezes em inglês. Ex: *Gateau Hollywood*. Além disso, essas receitas eram quase

sempre acompanhadas de artigos ressaltando a importância desse tipo de conhecimento para a mulher. Texto como este:

Uma receita de Virginia Field - estrela de cinema e rádio inglesa.

Uma das maiores causas dos aborrecimentos caseiros, se não a maior, é a hora sagrada da mesa. Geralmente o homem chega cansado e amolado com os continuos negocios, com o patrão que nunca está satisfeito, ou com a cotação da mercadoria que cada dia que passa aumenta e a freguezia se retira.

Tudo servirá para objecto de zanga na hora do jantar. Ou porque falta o sal, ou o bife não está bem passado, ou as batatas não estão bem cozinhadas, em poucas palavras, o marido lançará mão de todos os recursos para fazer criticas amargas, o que causa, geralmente, muitos dissabores.

Qual será então a mulher que não gosta de agradar até o impossível a seu marido? E qual será a melhor maneira de conseguir isso? Um almoço bem preparado sempre dispõe para horas agradáveis e uma das maneiras para satisfazer o paladar de um homem é servir-lhe o famoso *Pudding de Yorkshire*.¹⁹²

A partir da década de 40 a coluna "Culinária" passa a fazer parte da revista, aparecendo até o final do período pesquisado (1950). As receitas eram acompanhadas de fotos coloridas. A boa apresentação das receitas era lembrada como sendo fundamental. Em junho de 1942 começam a ser veiculadas receitas ditas "nacionais", por Tia Evelina, autora de livros de cozinha chamados *Receitas para você* e *Novas receitas*, bem aceitos na época, segundo testemunho de entrevistadas. Aparecem então os cuscuz, os manjares, a feijoadá e as sobremesas com frutas nativas. Outra colunista que escreve nesse momento é Maria Luiza, autora de *Arte de cozinhar*, que apresenta sugestões para a merenda, lanche da tarde ou do final do dia, baseado em doces, acompanhadas de chás ou café.

Em abril de 1944, Helena B. Sangirardi, autora consagrada de vários livros de receitas de seu tempo, passa a responder por três colunas de culinária, dicas e conselhos para as donas-de-casa: "Pequena Enciclopédia Doméstica", "Lar Doce Lar" e "Pratos que Todos Repetem". A própria Helena Sangirardi explica a razão da existência especialmente da última coluna: *embora pareça estranho publicarmos hoje receitas que todos conhecem. Precisamos*

¹⁹² O CRUZEIRO, 14 dez. 1940.

*atender a todos os pedidos que chegam. Entre os últimos, estão citados alguns pratos de simplicíssima execução para as pessoas que entendem de cozinha. Para principiantes, porém, constituem verdadeiros problemas.*¹⁹³

Os menus eram compostos por pratos simples e conhecidos do público: Bife à milanesa, Suspiro, Pé-de-moleque, Manjar branco, Pão-de-ló, Glacê para cobrir, Doce de leite, Arroz de forno, Pão de minuto, Biscoitos de polvilho, Bifes enrolados, Bananinhas de fubá, Macarrão feito em casa, Arroz de Braga, Molho de tomates, Torta de limão, Bolo de fubá. Durante o período em que escreveu para a revista, a autora divulgou um grande número de receitas as mais diversas, para todas as ocasiões, e muitas das quais apareceram em cadernos analisados, copiadas ou com o recorte colado em suas páginas. Algumas que mais apareceram foram:

Espera-marido
Doce de aletria
Fatias do céu
Churrasco paulista
Ovos doces
Papos de anjo
Bolo barato
Dedais de moça
Bolo de calda
Biscoitos simples
Croquetes de camarão
Torta de morangos em camadas
Bombocado pernambucano
Doce de leite com ovos
Roscas fritas
Batatas à Duquesa
Creme de siris
Pernil de carneiro assado
Camarões à indiana
Bolo de carne
Sal temperado
Bombons de coco
Fígado refogado de caçarola
Sopa de rabada
Coxinhas de galinha

Patê de fígado
Empadão de espinafre
Brioche de batatas
Pudim da tia Marocas
Pãezinhos rápidos
Doce à tia Rosinha
Sobremesa rápida
Queijadinhas à dona Sinhá
Doce de coco de Marilena
Pudim de presunto
Broa de fubá mimoso
Pudim de queijo
Sonhos
Empadinhas de batatas
Filé de porco com batata-doce
Pastel assado
Camarões com chuchu
Beringelas recheadas
Molho inglês
Massa folhada
Pudim de coco
Galantine de gelatina
Croquetes de carne
Bem-casados de camarões

¹⁹³ O CRUZEIRO, abril 1944.

Alfenins ou bala de coco
 Bolo de fubá fino
 Cuca
 Cocada branca
 Paçoca de carne seca
 Doce de leite em pedaços
 Vatapá
 Rabada
 Bolo branco
 Bolo de Natal
 Peru à brasileira
 Sanduíches quentes
 Torta húngara
 Souflé de galinha ou peru
 Bolo para almoço de Páscoa
 Torta de abacaxi

Bolo de amendoim
 Carne recheada
 Pão comum
 Pudim de laranja
 Carne assada à portuguesa
 Pudim baiano
 Torta de nozes
 Pudim de pão
 Risoto à milanesa
 Rosca de Natal
 Peru à Califórnia
 Torta de Natal
 Costeletas de porco recheadas
 Massa para torta americana
 Pãozinho de queijo
 Pudim de veludo¹⁹⁴

Já no jornal curitibano *Gazeta do Povo*, a "Secção Culinária", coluna publicada inicialmente a cada quinze dias em 1935, até passar a ser dominical logo ao final dos primeiros meses de lançamento, apresentava receitas sob o patrocínio do Fermento Royal, que também oferecia à leitora-consumidora um livro de receitas como brinde.

Um bolo que contribue para augmentar o consumo do café. Qual a sincera dona de casa brasileira que não está interessada na situação do café? Os bolos de café estão contribuindo para aumentar o consumo da rubiacea em todo o mundo. Não é necessario apresenta-los sempre com café. Porém constituem um delicioso complemento quando servidos com a nossa bebida nacional.¹⁹⁵

Na imprensa periódica da época, desde a década de 10 já se encontram receitas culinárias publicadas, com destaque, em meio ao restante do texto. Veja-se, por exemplo:

Frangos doirados

Logo que estiverem limpos os frangões, abrem-se pelas costas e metem-se-lhes presuntos em bocadinhos. Feito isto tornam-se ajustar os frangões assentando-se em uma frigideira, deitando-se-lhe uma colher de caldo de panela; depois põem-se ao lume a cozer lentamente pondo-lhes por cima uma tampa com brasas. Depois de cozidos untam-se com uma gemma d'ovo; põem-se sobre sopa doirada

¹⁹⁴ O CRUZEIRO, 1935-1950.

¹⁹⁵ GAZETA DO POVO, 1º. fev. 1935.

e assim se mandam para a meza.¹⁹⁶

Biscoitos economicos

Batem-se até fazer castello 1 ovo inteiro, 250 gr. de assucar, 1 colher de manteiga, 1 colherinha de fermento, 10 gr. de canella, 2 decilitros de leite. Em seguida deita-se farinha até a massa se poder estender. Fazem-se os biscoitos e vão ao forno.¹⁹⁷

Particularmente na revista *Veritas* em 1º de janeiro de 1919 aparece a coluna denominada "Receitas - Às donas-de-casa", que começou apresentando receitas de doces (sobremesas e bolos), além de salgados e acompanhamentos. Eram receitas, como também as acima citadas, que tinham as características básicas das receitas do período: traziam muitos ovos, grande quantidade de manteiga e açúcar e, como no caso dos *Frangos doirados*, não tinham a estrutura considerada padrão dentro da arte culinária, isto é, com o modo de preparo bem detalhado e separado em etapas.

Outras receitas baseiam-se numa variedade de unidades de medidas, também uma particularidade das receitas do começo do século, quando não eram ainda utilizadas unidades padronizadas, tal como acontece hoje, quando se deve preferencialmente fazer uso do quilograma, gramas e litros, além da possibilidade de se fazer uso das chamadas "canecas" de medidas, já padronizadas e que facilitam bastante a tarefa de medir os ingredientes que comporão uma receita. Esta é uma receita que aparece na imprensa e comum nos cadernos de receitas das época:

Pudim de chocolate

Põe-se ao lume meio quartilho de leite e uma quarta de chocolate até levantar fervura; tira-se e em estando frio junta-se-lhe meio kilo de assucar, 12 gemmas e 2 claras, tudo bem batido e vae ao forno numa forma untada com manteiga.¹⁹⁸

¹⁹⁶ **O OLHO DA RUA**, 31 out. 1908.

¹⁹⁷ **VERITAS**, 1 mar. 1919.

¹⁹⁸ **VERITAS**, 1 set. 1919.

Alguns exemplos de receitas que eram encontradas em periódicos entre 1900 e 1950 em Curitiba:

Bom-bocado

Misturam-se 2 copos de leite, 6 gemas, 4 claras, 2 xícaras de açúcar, 2 colh. de farinha de trigo. Peneira-se tudo. Junta-se uma colher de sopa de manteiga, 1 colher de sopa de queijo de Minas ralado (ou outro queijo bom) e passas. Forminhas untadas com manteiga. Levar em banho-maria.

Brigadeiros

2 latas de leite condensado
1 lata de leite de coco
2 colheres de pó de chocolate
1 colher (sopa) de manteiga ¹⁹⁹

Pudim de queijo fresco

750 grs. de açúcar refinado
12 ovos
2 copos de leite
1 colh. de manteiga
1 prato fundo (até onde começa a beira) de queijo ralado
Mistura-se tudo muito bem. Adiciona-se passas. Assa-se em forma untada de manteiga²⁰⁰

Pudim de veludo

500 grammas de assucar
1 garrafa de leite
1 colher das de sopa de farinha de trigo
1 colher de água de flor de laranja
12 gemmas
3 claras
Divide-se o assucar em tres partes iguaes. Reserva-se uma para queimar e as outras duas põem-se numa vasilha com as gemmas e as claras. Depois, batem-se tudo até ficar grosso. Em seguida, acrescentam-se-lhe o leite, a farinha e a agua de flor, misturando-se bem com um colher de páo. à parte, queima-se o assucar, barra-se com elle uma fôrma, despeja-se nella o pudim e leva-se a cozinhar em banho-maria no forno, durante uma e meia hora (p.42).²⁰¹

¹⁹⁹ **A DIVULGAÇÃO**, Ano 3, n. 28-29-30, mar.-abr./maio 1950.

²⁰⁰ **A GRANJA**, Ano 1, n. 4, out. 1939.

²⁰¹ **O CRUZEIRO**, Anno XIII, n. 10, 4 jan. 1941.

Filhoses

1 ovo
 5 gemmas
 120 grammas de farinha de trigo
 350 grammas de banha
 300 grammas de assucar
 2 colheres das de sopa de fermento Royal
 1 colher das de chá de essencia de baunilha e sal²⁰²

Bolo de Anjo

clara de 8 ovos
 1 colher de chá raza de cremor de tártaro
 $\frac{3}{4}$ de chicara de assucar
 $\frac{3}{4}$ de chicara de farinha de trigo
 $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal
 1 colher de chá raza de fermento em pó Royal
 1 colher de chá de baunilha
 Bata as claras em neve. Junte o cremor de tártaro. Misture o assucar lentamente. Junte os ingredientes sêcos. Forma de cône central. Forno médio cerca de 50 minutos. Serve-se com coberto branco ou chocolate.²⁰³

"Pudding de caramelo"

1 chicara de açúcar mascavo
 5 fatias de pão
 3 colheres de sopa de manteiga
 3 chicharas de leite
 $\frac{1}{8}$ de colherinha de sal
 2 ovos batidos
 1 $\frac{1}{4}$ de colherinha de vanilina
 creme de leite batido ou sorvete de *cream*
 Polvilhe com açúcar o fundo de uma forma untada de manteiga. Retire as cascas das fatias de pão, e passe manteiga nos dois lados. Corte cada fatia em quatro e arranje sobre o açúcar. Misture leite, ovos, sal e vanilina e despeje sobre as fatias de pão. Cosinhe em banho maria em forno moderado durante hora e meia. Sirva quente com creme batido ou gelo com sorvete.

Mas ainda no que se refere aos ingredientes, é principalmente no que diz respeito aos alimentos processados industrialmente que se notam alterações nas receitas,

²⁰² O CRUZEIRO, Anno XIII, n. 11, 11 jan. 1941.

²⁰³ GAZETA DO POVO, 12 maio 1935.

especialmente a partir da década de 30 e 40. Há a inclusão de produtos novos, muitos dos quais em substituição a alimentos *in natura*. Uma informante relata que nem sempre essas mudanças eram aceitas com facilidade: *é uma coisa muito engraçada essa das mulheres ainda procurarem os alimentos frescos, como antigamente. Algumas não aceitavam mesmo* (entrevista 6). São produtos como molho de tomate enlatado, carnes enlatadas, sopas prontas enlatadas, maionese, molho *ketchup*, inglês e de mostarda, óleo de soja, cubos de caldos, gelatina em pó, leite em pó, leite de coco engarrafado, legumes e conservas enlatados.

Esses produtos surgiram para atender a uma demanda das consumidoras por mais praticidade e economia, de tempo e de dinheiro, na cozinha. Com sua inserção cada vez maior no mercado de trabalho, as mulheres precisavam racionalizar os serviços domésticos, sendo a tarefa de cozinhar cotidianamente aquela que mais exigia mudanças. É o momento, como se viu em capítulo anterior, em que se consolida o uso de novos utensílios e equipamentos de cozinha. *Nós não tínhamos geladeira. Então tinha que fazer a comida todo santo dia, senão ela estragava. Era um serviço que não acabava nunca. A comida era guardada num guarda-comida. Isso mudou bastante quando a gente comprou a geladeira, facilitou e não estragava tanto as coisas* (entrevista 11). E com eles vieram também os lançamentos da indústria alimentícia e receitas que necessitavam especialmente do liquidificador ou a batedeira para seu preparo; encontraram-se várias delas nos cadernos pesquisados. Por exemplo:

Bolo de milho verde

2 copos de milho verde cru

2 copos de leite

1 colher de sopa de manteiga

4 ovos

1 copo de assucar

1 colher (sopa) de fermento Royal

uma pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, ponha em forma untada e leve para assar (caderno de 1940).

Bolo de aveia

2 xíc. (chá) de aveia

1 xíc. (chá) de maizena

2 xíc. (chá) de açúcar

1 colh. (sopa) fermento em pó

1 xíc. (chá) de margarina

1 xíc. (chá) de leite

3 ovos

 $\frac{1}{2}$ xíc. (chá) de amêndoas picadas ou castanhas

Bata os ingredientes na batedeira (as gemas, o açúcar, o leite, a maizena, a margarina e as nozes picadas), acrescente o fermento e por último as claras em neve. Asse em forma untada em forno médio. Pode substituir o leite por suco de laranja ou leite de coco (caderno de 1945).

Bolo de fubá cremoso

4 ovos inteiros

50gr. de coco ou queijo ralado

3 xíc. de açúcar

4 xíc. de leite

1 $\frac{1}{2}$ xíc. de fubá

2 colh. de farinha de trigo

2 colh. de manteiga

1 colh. (chá) de fermento

Mistura tudo no liquidificador e leva ao forno em fogo médio por 45 minutos (caderno de 1941).

No que se refere ao modo de preparo, alguns cadernos de receitas mais antigos trazem o modo de fazer de forma um pouco confusa, às vezes por excesso de informações, outras vezes pelo fato de parecer que etapas foram suprimidas, supondo um conhecimento mínimo por parte de quem poderia vir a consultar as anotações. É o caso desta receita:

Bolo de banana

A massa pode ser de qualquer bolo. A forma forrada com calda queimada. Parte as bananas maduras e enfeita-se a forma em cima do assucar. Poem se a massa e vae ao forno (caderno de 1915).

Conforme uma entrevistada,

Algumas vezes as receitas não eram anotadas, ainda eram passadas de boca em boca, são muito difíceis de fazer, são muito complicadas. As mulheres às vezes não tinham a preocupação de passar direitinho o jeito de fazer, as quantidades dos ingredientes. Menos os doces; daí tem que ser tudo bem direitinho, nas quantias certas. Era da maneira como

elas fazem, elas não conseguiam passar para o papel. Era tudo muito pela prática: “um pouquinho mais de forno”, “um pouco menos disto” e por aí vai. É o saber fazer simplesmente e achar que os outros também sabem ao menos um pouco (entrevista 2).

Nos cadernos mais recentes (década de 40), percebe-se uma preocupação em deixar todas as etapas bem esclarecidas.

Bolo branco

2 xíc. (chá) de açúcar
2 colh. (sopa) de manteiga
1 xíc.(chá) de leite
2 e ½ xíc.(chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
5 claras em neve
casca ralada de um limão
uma geléia qualquer

- Bata bem o açúcar com a manteiga, o leite, a farinha de trigo, o fermento e as claras batidas em neve.
- Adicione casca de limão.
- Despeje em forma untada e polvilhada de farinha de trigo e leve ao forno.
- Depois de pronto, recheie com a geléia (caderno de 1945).

Quando a receita já é conhecida, testada e aprovada, tem-se então o registro apenas dos ingredientes, sem a forma de preparo. Percebe-se também que quanto mais antiga é a receita, menos detalhado é o modo de preparo, indicando uma preocupação com a clareza e diminuindo a chance de alterar o resultado final. Como já se procurou salientar, no que se refere aos doces, parece ser fundamental que sejam seguidos os passos exatos para seu preparo, sob pena de estragar a receita. Ao contrário dos pratos salgados, que não necessitam da precisão de pesos e medidas, e onde os erros podem ser mais bem “camuflados”, os doces exigem um detalhamento de pesos e medidas para seu sucesso. A quantidade de ingredientes também não deve ser alterada sem um bom conhecimento das técnicas culinárias.

Percebe-se que algumas receitas são recorrentes, tendo seus nomes às vezes alterados, mas mantendo a essência da receita original. Uma informante relatou que não compra mais livros de receitas e quase não copia mais receitas em seu caderno porque *na*

maioria das vezes eles trazem as mesmas coisas que os antigos, que eram muito melhores. Eu acho difícil ver alguma coisa nova. Eu tenho uma boa biblioteca culinária, mas uso mais os livros bem antigos (entrevista 10). É o mesmo bolo ou sobremesa com títulos diferentes e sem grandes alterações no modo de preparar. São receitas consagradas pelo uso, divulgadas ao longo de gerações e mantendo-se nos cadernos de família como tradição. Nota-se uma certa homogeneização das receitas culinárias em decorrência talvez da preocupação em torná-las cada vez mais práticas e econômicas.

Observou-se também a presença de receitas chamadas de típicas, de acordo com a origem étnica da família e/ou da pessoa que organizou o caderno de receitas. São receitas trazidas pelos imigrantes, a princípio desconhecidas dos curitibanos e que, com o passar do tempo, foram se arraigando e se adaptando ao gosto local, algumas permanecendo até hoje. Também nesse caso os doces predominam, tais como o Strudel de maçã, o Bolo alemão, Grostoli, Mazurek e a Torta austríaca. Tem-se, por exemplo:

Pilaf (austríaca)

2 cebolas picadas

4 colh. (sopa) de banha

½ quilo de carne de vitela ou porco, cortada em quadradinhos
sal

1 xícara bem cheia de arroz

2 xícaras de caldo de carne ou água

páprica à vontade

Refogue as cebolas na gordura até ficarem douradas. Junte então a páprica, a carne e o sal, deixando até cozinhar, mexendo de vez em quando, por mais ou menos meia hora. Junte então o arroz, o caldo ou a água e deixe, com a panela tampada durante mais ½ hora em fogo bem brando. Não mexa depois de adicionar o líquido (caderno de 1923).

Rabanadas de vinho branco (portuguesa, para o Natal)

fatias de pão

vinho branco

calda em ponto de fio forte

canela em pó

Embeba as fatias de pão em vinho branco. Quando a calda estiver no ponto, ponha nela as fatias de pão e deixe até dourarem. Polvilhe com canela e sirva frias (caderno de 1936).

Spritzkrapffen (alemã) - tipo de rosquinha

2 colh. (sopa) de manteiga ou margarina

1 e 1/3 xícara de leite

250 g. de farinha de trigo

3 ovos

1 ou 2 colh. (sopa) de rum

1 colh. (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

açúcar e canela à vontade

gordura para fritar (caderno de 1939).

Kuchen (alemã)

½ k. de farinha de trigo

4 ovos

1 ½ chic. assucar

1 ½ chic. leite

1 colh. banha

1 colh. manteiga

1 ½ colh. fermento

Farofa: derrete-se um pouco de manteiga com um pouco de assucar e farinha de trigo e canela até ficar uma farofa (caderno de 1926).

Grostoli (italiana)

1 k. de trigo

6 ovos

1 chic. rasa açúcar

1 colherinha de sal

3 colh. de manteiga

½ copo de cachaça

1 ponta de colher de fermento

Abrir na máquina de macarrão e fritar (caderno de 1930).

Mazurek (polonesa)

10 colheres de assucar

10 colheres de farinha

2 chic. de passas

7 ovos

1 colher rasa de royal

100 gr. de frutas cristalizadas

1 chic. de nozes picadas

1 barra de chocolate amargo

Bater o assucar com as gemas até ficar branco; depois bater as claras em neve e misturar tudo aos poucos. A farinha, as gemas e as claras e por fim as Frutas e o fermento. Assar em forno quente (caderno de 1941).

Pierogui (polonesa)

Massa: ½ k. de trigo

1 copo de água morna

1 colh. (sopa) sal

Recheio: ½ k. requeijão, ½ k. batata cozida amassada, margarina, sal.

Molho: nata e margarina.

Faça os pastéis, cosinhe já recheado e tempere. Põe o molho e polvilha com queijo (caderno de 1928).

Tortei ou Torteli (italiana)

Faz-se uma massa para macarrão e abre-se em retângulos.

Recheio: a moranguinha com água e sal corta-se em pedaços e deixa-se com a casca. Depois de ferventada, tira-se da casca, esmaga-se bem com o grafo e tempera-se com molho de tomate, sal, cheiros-verdes e pimenta. Esse creme estende-se sobre a massa e enrola-se em feitiço de rocambole e aperta-se bem as pontas. Depois enrola-se o rocambole em um pano e dobra-se bem as pontas e põe-se em uma panela com água fervendo e sal e deixa-se ferver durante 1 hora. Então tira-se do fogo, tira-se o pano e corta-se em fatias. Põe em cima um molho de tomate com ou sem carne. Salpicar com queijo ralado e levar ao forno (caderno de 1945).

O *apfelstrudel*, ao contrário do que se pensa, não é alemão, mas sim austríaco, trazido para cá pelos imigrantes do final do século passado. Trata-se de uma massa folhada muito fina, bem esticada, recheada com pedaços de maçã misturados com açúcar e canela, enrolado como rocambole, assada e polvilhada com açúcar de confeiteiro. Essa massa, que originalmente estava sendo preparada para fazer brioches, por engano levou manteiga demais em sua preparação, ficando gordurosa em excesso. Seu criador, Jean Rouget, patisheiro francês do século XVII, tentou abri-la como de costume e, como não conseguisse fazer a bola, começou a dobrá-la inúmeras vezes. Levou-a ao forno e o efeito foi totalmente diferente de tudo o que já havia sido feito até aí. Presta-se ao preparo de tortas doces e salgadas, *petit-fours* e o clássico *apfelstrudel*.²⁰⁴

Em poucos cadernos há o registro da data em que determinada receita foi anotada. Há, sim, um nome próprio, geralmente entre parênteses, talvez para registrar sua ligação com aquele prato ou indicar que ela tenha sido a divulgadora daquela receita. Observa-se também

²⁰⁴ LANCELOTTI, *Cozinha clássica*.

que em alguns cadernos há a anotação do nome do evento ou festa para a qual aquela receita deve ser preparada, seja por tradição familiar, seja por simples preferência de quem anota a receita. Por exemplo:

Bolo de Nozes (Natal)

½ chic. de manteiga, ½ chic. de assucar, 8 gemas de ovos, 2 ½ chic. de farinha de trigo, 1 colher de sobremesa de Royal, ½ chic. de leite, 1 chic. de nozes soccadas. Bate-se a manteiga com o assucar até ficar branco e junta-se as gemas uma a uma, batendo sempre, mais a farinha (que com antecedência se põe no leite para humedecer) e as nozes. Assar (caderno de 1935).

De origem portuguesa, essa é mais uma das tantas receitas criadas nos conventos portugueses para aproveitar as gemas que sobravam dos ovos cujas claras eram empregadas na goma dos hábitos das freiras. Portugal também se destaca por ter as melhores nozes do mundo.

Existem receitas que, como costuma acontecer, já não são mais tão executadas e caem em desuso. Conforme uma entrevistada, *em receitas também tem modismos. Tem receitas que desaparecem, outras permanecem, outras de repente são ressuscitadas e voltam* (entrevista 19). Em compensação, existem outras que atravessaram os anos e firmam-se no gosto popular, tornando-se clássicas. É o caso, por exemplo da Torta Marta Rocha. Um confeiteiro de Curitiba, Jesus Terzado, indignado com o fato de a *miss* não ter vencido o concurso Miss Universo de 1954, decidiu rebatizar uma torta que já fazia muito sucesso em sua confeitaria, a Torta de *fondant*, com o nome da *miss*. Era uma torta generosamente recheada com creme de ovos, suspiro, doce de leite e ameixa seca. Essa torta é servida até hoje na Confeitaria das Famílias. A Torta de *fondant* hoje é elaborada com crocante de nozes e nata²⁰⁵. A receita sofre mudanças ao longo do tempo mas costuma manter a característica de ser um bolo que emprega muita nata em sua confecção.

²⁰⁵ GULA, n. 66, p. 101, abr. 1998.

Outra receita muito bem aceita entre os curitibanos, talvez devido à influência da imigração, e que é recorrente nos cadernos analisados, é o Bolo Floresta Negra, que, por sua vez, é uma receita típica alemã e apresenta variações no Brasil. Trata-se de um bolo de chocolate umedecido com rum, recheado com creme *chantilly*, cerejas, coberto com o mesmo creme e decorado com raspas grossas de chocolate levemente polvilhadas com açúcar de confeitiro. O *Schwarzwald* tem uma bela apresentação pelo contraste de cores e agrada a muitos paladares.

Uma das receitas que aparecem praticamente em todos os cadernos consultados e que é por demais apreciado é o Bolo inglês, receita típica do chá das cinco dos ingleses, bolo pequeno preparado em formas retangulares, sem cremes, recheios ou coberturas de qualquer tipo. É uma massa simples feita com ingredientes básicos e de consistência mais compacta.

Bolo inglês

1 xíc. manteiga (240 gr.)

1 xíc. açúcar (180 gr.)

5 ovos

2 ½ xíc. farinha de trigo

½ colh.(sopa) fermento em pó

¼ xíc. de rum

¾ xíc. uvas passas passadas em farinha de trigo

Numa tigela grande bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Junte os ovos, a farinha, o fermento e o rum e bata até obter uma massa leve e homogênea. Acrescente as passas e misture delicadamente. Coloque numa forma de bolo inglês untada e asse em forno moderado (caderno de 1950).

Observou-se que, não por acaso, os doces foram apresentados como preferência das mulheres, já que esse era o universo a ser pesquisado²⁰⁶. Assim, pode-se inferir que o doce seja a *comida* mais apreciada por elas, assim como constitui-se em *comida da alma*. Athos Damasceno, autor do prefácio de um dos mais tradicionais livros de culinária do Brasil, que trata da doçaria gaúcha de Pelotas, ressalta a primazia das mulheres sobre os homens

²⁰⁶ Não interessou para este trabalho investigar os homens na cozinha; a opção metodológica foi pelo universo feminino da culinária.

quando o assunto dizia respeito à socialização do açúcar ou do doce.

Não querendo falar mal do nosso açúcar, digamos ao menos que ele sempre foi pouco. Quem duvidar, e para não ir muito longe, que atente para o mate amargo, o chimarrão do gaúcho - hábito que se lhe inveterou mais por necessidade do que por gosto. Faltando-lhe o torrão saboroso, o *mate doce na roda* do dia era luxo e, como luxo, só destinado às mulheres. A desculpa de que doçura não é para homem trai logo a indigência do recurso e, se o ditado de algum modo se inspira na gentileza, não disfarça contudo a escassez do produto.²⁰⁷

Em algum momento da história a culinária passou definitivamente a fazer parte da vida das senhoras da casa colonial, tornando-se a doçaria a expressão para seus sentimentos e sua arte. Oferecer doces de presente era uma tradição no início do século passado que permaneceu. As mulheres encontram na arte de fazer doces uma forma de manifestar seus desejos e frustrações. Era uma maneira de integrarem-se à vida social da época, através das reuniões com outras mulheres, saraus e festas. Os bolos eram as iguarias escolhidas quando havia a intenção de presentear ou homenagear determinada pessoa. As receitas de bolo são algumas das que mais exigem atenção no preparo e as que mais estão sujeitas ao fracasso. A precisão em termos de dosagens dos ingredientes, preparo e tempo de forno são fundamentais para o sucesso (o que nem sempre acontece...). Para Câmara Cascudo, o bolo sempre teve

uma função social indispensável na vida portuguesa [e também entre nós]. Representava a solidariedade humana. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento (o bolo de noiva), visita de *parida*, aniversários, convalescença, enfermidade, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos, compadres, vizinhos, conhecidos. O doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura. Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano.²⁰⁸

Nos momentos de festa se dava o intercâmbio de doces e ocorria a troca de

²⁰⁷ DAMASCENO, A. Precioso açúcar gaúcho. In: CASCUDO, **Antologia da alimentação no Brasil**, p. 204-205.

²⁰⁸ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**, p. 333.

receitas, cada uma levando uma marca especial passada de geração a geração, quase como um ritual secreto. Essas seriam as oportunidades para as mulheres exibirem seus dotes culinários, tão intensamente cultivados. A satisfação da doceira é arrancar um elogio para sua iguaria por parte daqueles a quem tinha o objetivo de agradar. Sente-se prestigiada e compensada por todo e qualquer trabalho que teve ao preparar a receita. É o sentimento que expressam duas entrevistadas, hoje já idosas, que ainda procuram fazer algumas de suas especialidades para receber elogios:

Eu não faço comida só pra mim de jeito nenhum. Primeiro porque não tem graça comer sozinha. Segundo porque não vai ter ninguém pra elogiar, né? (entrevista 6)

É importante você saber que uma coisa que você fez foi bem aceita. Eu sempre tive muita sorte, sabe? O pessoal aqui sempre adorou tudo o que eu fazia. Por isso ainda tento fazer sempre que posso (entrevista 14).

Nos cadernos consultados observou-se que ao lado de algumas receitas trazem anotações do tipo “já fiz”, “bom”, “ótima”, indicando que uma receita é sempre aperfeiçoada ao longo do tempo, passando a fazer parte do repertório da quituteira somente quando já bastante testada e aprovada pela família. *Eu gosto muito de experimentar, de criar em cima de uma receita que eu já conheço bem. Às vezes dá muito certo, até fica melhor que a anterior. Sempre anoto para saber depois qual foi o resultado. Se não deu certo, eu escrevo “não aprovei” para tentar uma outra vez ou não fazer nunca mais* (entrevista 5).

As crianças aparecem nos cadernos de receitas, especialmente nos mais antigos, através de seus rabiscos e de sua caligrafia, indicando que costumavam estar perto de suas mães durante os momentos de troca de receitas, de cozinhar ou apenas como encarregadas de anotar as receitas que haviam sido recolhidas em outra oportunidade, “passando-as a limpo”. Entrevistadas afirmaram que em dias de chuva as mães ou avós delegavam às crianças a tarefa de anotar as receitas nos cadernos, como opção para a impossibilidade de saírem para

brincar. Há, além dos rabiscos e desenhos infantis, colagens e ilustrações, apontando para o fato de que as mulheres normalmente estavam cercadas de crianças quando estavam na cozinha, mais ainda entre as meninas. Esse efetivamente parece ser o momento fundamental para a transmissão de tradições culinárias familiares e é tido como sendo a melhor maneira de se aprender a cozinhar, segundo quem assim aprendeu ou mesmo conforme pessoas que fizeram outro caminho, como o aprendizado direto dos livros de culinária²⁰⁹. Entre profissionais da área, como quituteiras, culinaristas e donos de restaurantes, o aprendizado “de beira de fogão”, ao lado da mãe, parece ter sido a fonte comum do seu conhecimento culinário - ou ao menos do despertar do interesse pelo assunto. *Não havia nada que eu gostasse mais do que tomar um café na cozinha da minha mãe, em volta do fogão a lenha. E só ficava prestando atenção em tudo o que ela fazia* (entrevista 5).

Mas em se tratando de livros e receitas culinárias, não se pode esquecer da questão da subjetividade de uma receita, um vez que não se pode reproduzir exatamente todo o ambiente, os odores e as temperaturas indicadas. O resultado final sempre poderá variar, mesmo que minimamente, de pessoa para pessoa, conforme o talento de cada um.

²⁰⁹ Este, segundo Nina Horta, que diz ter aprendido a cozinhar longe do fogão e mais perto dos livros. Segundo ela, este não é o melhor jeito de aprender, pois *corta o entendimento verdadeiro do que acontece dentro da panela* (p. 10).

5 - CONCLUSÃO

O tema da alimentação, visto sob uma abordagem que privilegie os aspectos simbólicos relacionados ao ato de comer, de acordo com a revisão bibliográfica realizada para este trabalho, ainda não está devidamente privilegiado dentro da História. Os estudos mais representativos que buscam compreender o assunto sob um ponto de vista multidisciplinar, especialmente na antropologia e na sociologia, ao menos apresentam novas possibilidades que não sejam apenas aquelas que analisam a alimentação a partir somente de seus aspectos econômicos, políticos ou fisiológicos.

Como se tentou demonstrar, há, portanto, um amplo campo de possibilidades para estudos históricos que pensem a comida e as relações sociais ligadas ao ato de alimentar-se como uma forma de reconstruir o passado. Para tanto, é necessário que se lance mão de fontes alternativas, a par daquelas já consagradas pela historiografia. Assim, têm-se, de acordo com o assunto que será pesquisado: ementas de refeições solenes, *menus* de restaurantes, cardápios sugeridos em periódicos às donas-de-casa, cardápios de hospitais, colégios e presídios, relatos de cronistas e viajantes de época, livros de contas de casas nobres e/ou famílias aristocráticas, documentação de estabelecimentos comerciais ligados ao abastecimento de gêneros alimentícios, documentação oficial relacionada a questões de abastecimento e legislação, agricultura e normatização do comércio de produtos alimentícios, relatos literários, memorialistas, arquivos de família (especialmente diários de donas-de-casa, livros de contas e correspondência), tratados médicos e livros de cozinha, entre algumas já conhecidas e tantas outras fontes a serem descobertas.

Os cadernos de receitas transformaram-se em fontes muito interessantes para se analisar como eram as refeições cotidianas de famílias curitibanas entre 1900 e 1950, período

em que se consolidou a imigração estrangeira, quando então receitas novas foram incorporadas ao padrão alimentar regional e outras foram alteradas por produtos exóticos que passaram a compor as refeições da população, além de outras mudanças significativas que alteraram o perfil da cidade em termos de estrutura de comércio de gêneros alimentícios, não esquecendo das inovações tecnológicas ligadas ao ato de preparar, conservar e consumir alimentos. Buscou-se a partir dessa fonte original conhecer o significado da produção de um saber culinário, a necessidade de sua preservação e transmissão como forma de manter identidades e tradições.

Foi possível perceber que os cadernos de receitas eram consultados com frequência, especialmente quando ali se registravam tradições culinárias familiares e/ou étnicas. Isso se deve ao fato de que as pessoas que organizavam esse material o faziam exatamente com esse propósito: para que fossem esses cadernos depositários de receitas relacionadas à tradição, à memória gustativa e às lembranças familiares. Daí a importância que passava a ter a transmissão dessas receitas, uma vez que a partir dessa socialização se preservavam identidades e laços sociais e/ou familiares. A comensalidade é fator determinante da transmissão desse acervo culinário, já que é a comida também um pretexto para a reunião sem qualquer outro compromisso que não seja o “estar junto”, partilhando uma refeição.

O mesmo parece não ocorrer com os livros de cozinha, que são mais “impessoais” do que os cadernos de receitas. As pessoas fazem uso de livros de receitas mas não costumam estabelecer com eles uma relação de cumplicidade que se observou haver entre quem cozinha e seu caderno de receitas. Os livros de cozinha servem muitas vezes como fontes para quem organiza um caderno de receitas e que irá compilar aquelas que agradem. É nesse sentido que se analisaram os cadernos e não os livros: porque nos primeiros tem-se um conhecimento

culinário efetivamente sistematizado, tarefa a que se dedicavam pessoas/mulheres que tinham uma preocupação com a capacidade das jovens da família de governarem uma casa e preservarem tradições e segredos culinários.

A culinária que prevalecia era a familiar, o trivial tradicional: era o “saber fazer” transmitido entre as mulheres de uma família ou outras por elas selecionadas para eventos de sociabilidade, como os chás da tarde na Curitiba do começo do século, os chamados *lanches da tarde*, que se realizavam nas casas das mulheres, em sua maioria apenas donas-de-casa. Tratava-se de um conhecimento culinário transmitido oralmente de mãe para filha e que era incorporado aos padrões de cada época. Esse saber eminentemente feminino, fruto da experimentação e da prática constantes, era valorizado como fator distintivo entre mulheres e fundamental para sua realização enquanto esposa/mãe/dona-de-casa exemplar, de acordo com os padrões ditados pela ideologia que pregava a permanência da mulher no ambiente doméstico. Assim não seria uma ameaça aos domínios masculinos do mundo do trabalho. Para tanto, de todas as formas e por todos os meios buscou-se valorizar as tarefas domésticas, em especial aquelas relacionadas à cozinha, ao preparo dos alimentos que a família e/ou pessoas por ela cuidadosamente selecionadas iriam comer.

Interessava compreender também qual a importância da produção e preservação desse saber culinário para o universo pesquisado, que receitas eram mais valorizadas e por quê. Constatou-se que a *comida de casa* (conforme Da Matta), a comida da mulher, era a mais valorizada e também a que mais a valorizava enquanto detentora de um conhecimento específico. Pratos que não eram encontrados em restaurantes porque eram a *comida da mamãe*, e portanto somente por ela poderiam ser preparados.

Com relação a valores e sentimentos atribuídos ou despertados por algumas receitas, transmitidas entre várias gerações, associadas muitas vezes a uma pessoa em

especial, remetem à idéia de *reminiscências culinárias*, através de comidas que têm a capacidade de evocar sabores, lugares, momentos ou pessoas especiais. As receitas de doces foram priorizadas nesta pesquisa por apresentarem, segundo os depoimentos das entrevistadas, as características das comidas associadas a qualidades positivas, capazes de provocar lembranças agradáveis, e estão efetivamente ligadas à memória gustativa dessas pessoas. São receitas impregnadas de vida, de sensações, de lembranças; enfim, são receitas que têm história. Procurou-se apresentar algumas dessas receitas ao longo do trabalho, após uma difícil seleção entre tantas que foram arroladas durante a pesquisa.

Mesmo fazendo a opção pela análise apenas das receitas de doces, pode-se perceber que, no que se refere a padrões alimentares, conservadorismo e mudança indicam, respectivamente, o prolongamento de uma tradição e a possibilidade de ruptura. Seja qual for o caso, nada se dá de um momento para o outro, nem se terá a eliminação total de um traço por outro. Essas são duas tendências que convivem e que em certas ocasiões podem sobrepor-se uma à outra, mas que basicamente se completam. O homem, em matéria de alimentação, é conservador. Gostos não são inatos ou instintivos, mas o resultado de um longo processo de socialização e inculcação pelo qual passam todos os indivíduos - o *habitus*. Gostos e tabus alimentares são transmitidos na infância e a perpetuação do estilo alimentar original (individual ou de um grupo) não deixa de ser uma prova de autenticidade e de coesão social. O que se observa é que os hábitos e padrões alimentares são reestruturados quase sempre favorecendo a continuidade. Não parece haver um total abandono do modo tradicional de comer, mesmo com a incorporação de novos produtos, utensílios e equipamentos de cozinha, nem mesmo em razão de mudanças no modo de preparar os alimentos.

A disseminação do uso de eletrodomésticos e de novos utensílios de cozinha por boa parte da população, que se deu a partir da década de 1930 em Curitiba, e a substituição

e/ou a incorporação de novos ingredientes, alterou a estrutura das receitas de doces de modo geral. Entretanto não surgiram receitas muito diferentes daquelas que já se encontrava no começo do século. Pode-se concluir que as mudanças se deram quanto à substituição de alguns ingredientes e, sobretudo, ao modo de preparo, que foi bastante facilitado com a introdução da batedeira elétrica, do liquidificador e de vários utensílios mais práticos para o uso diário. Em meio a tantas inovações tecnológicas e de uma perceptível tentativa à homogeneização dos padrões alimentares cotidianos, é possível perceber uma certa resistência de determinadas tradições, seja em termos da escolha dos alimentos, seja com relação à sua elaboração. Aquelas receitas que se repetem ao longo do tempo trazem consigo a idéia subjacente de continuidade e permanência; dão a idéia de que as práticas alimentares são ditadas por regras culturais engendradas na história de uma família ou de um grupo social. Entretanto, o que se notou foi muito mais uma adequação às novidades do que um abandono de velhas receitas. Várias receitas, já consagradas ou especiais para essa parcela da população, continuaram atravessando gerações, apenas incorporando as mudanças para adequar-se aos novos tempos. A utilização de produtos industrializados alterou a culinária caseira, sem contudo promover um abandono total de receitas tradicionais. Algumas receitas são recorrentes entre os vários cadernos pesquisados, e pode-se perceber que, ao longo do tempo, apresentam modificações que muitas vezes não chegam a alterar significativamente suas características.

De modo geral não aparecem nos cadernos mais recentes aquelas receitas que demandavam muito tempo para o preparo ou que implicavam uma estrutura em termos de auxiliares de cozinha e até de espaço físico incompatíveis com os novos tempos que despontavam a partir do começo deste século.

Finalmente, privilegiando-se o estudo de receitas de doces dos mais variados

tipos, conclui-se que a tarefa de fazer bolos, pudins, sobremesas, tortas e outras delícias revela o caráter de atividade artística implícito na culinária como um todo. Mas, particularmente quando se trata de preparar essas receitas que têm o poder de sempre surpreender quem cozinha e, principalmente, quem irá degustar cada uma delas, a arte culinária atinge um de seus pontos máximos no instante em que remete ao passado, a um momento marcado no tempo por sabores, odores e pessoas: as doces lembranças.

ANEXOS

ANEXO 1

DOÇARIA NORDESTINA

O que parece ter marcado de forma mais decisiva o rumo da doçaria foi o trabalho desenvolvido nos mosteiros e conventos, onde, ao longo da Idade Média, diversas receitas foram criadas, quase sempre à base de muitos ovos (gemas principalmente) e grande quantidade de açúcar. Lembre-se que o clero era privilegiado no que se refere à aquisição do açúcar, uma vez que dispunha de recursos financeiros para tanto. Essa foi uma verdadeira revolução verificada na culinária.

Os portugueses, por onde passavam em suas longas viagens pelo mundo, levavam sua paixão pelos doces. Em cada lugar os ingredientes básicos originais - farinha de trigo, leite e ovos - combinavam-se com os produtos da terra, incorporando especiarias e frutas exóticas. No Brasil, as receitas portuguesas receberam o acréscimo não só das frutas, mas também do milho, da farinha de mandioca, do coco, do melado. O "puxa-puxa" por exemplo, é resultado da substituição do mel da receita original portuguesa (de influência árabe) por melado ou mesmo calda de açúcar branco.

Muitas foram as receitas criadas por senhoras de engenho que levavam o nome da família ou do próprio engenho: bolos Souza Leão, Guararapes, Fonseca Ramos e outros. Essas receitas trazem a conhecida dificuldade de preparo nos dias atuais: levam entre 2 e 4 dúzias de ovos, os ingredientes muitas vezes são medidos em libras ou pires e punhados (isso quando não trazem apenas "o quanto baste"), sem contar que deve a calda chegar ao ponto de "espada", "cabelo", "puxa", "de fio".

Porém, muitas receitas antigas se perderam ao longo do tempo pelo fato de que

mesmo as mulheres de camadas mais abastadas da população eram analfabetas, não deixando então nenhum registro por escrito de suas criações. Outras tiveram o cuidado de pedir a alguém que tomasse nota das receitas mais importantes em cadernos que muitas vezes atravessaram gerações.

Tem-se produção de açúcar no Brasil desde 1521, quando a primeira partida produzida por um engenho pernambucano foi exportada para Portugal. Até fins do século XVII, o açúcar, considerado uma especiaria, era utilizado em confeitos apenas por nobres e burgueses, devido ao seu alto custo.

A marcante influência da culinária portuguesa, particularmente da doçaria, e a grande oferta de açúcar no Nordeste estimulou a produção de doces e a criação de novas receitas. Alguns doces:

- Mineiro com botas
- Torta de pêra
- Compota de manga
- Canjica paulista
- Tortinhas de nata
- Pé-de-anjo
- Sonhos
- Bolo de batata-roxa
- Ovos moles
- Bolo de fubá
- Rocambole de goiaba
- Morango ao vinho
- Pudim de banana
- Cocada amarela
- Cará com melado
- Compota de mamão
- Doce de abóbora com coco
- Doce de coco

- Manjar branco
- Pudim de milho verde
- Ovos nevados
- Compota de laranja
- Torta de banana
- Paçoca doce de amendoim
- Arroz doce com leite de coco
- Arroz doce com merengue
- Arroz doce com rapadura
- Bolo de milho verde
- Fios de ovos
- Bem-casados
- Mingau de milho
- Pudim de mandioca
- Baba-de-moça
- Rosquinhas de leite
- Geléia de mamão e laranja
- Bolo de milho
- Broa de fubá
- Bolinhos de chuva
- Rosca doce
- Brevidade
- Bolo de cenoura
- Sequilhos
- Amarra-marido
- Maria-mole

ANEXO 2

DOÇARIA BRASILEIRA: vem da portuguesa, com marcantes influências africanas e poucas indígenas. A enorme variedade de frutas da terra deu um colorido aos doces.

Ambrosia
Ambrosia de queijo
Baba de moça
Bananada
Bananas fritas
Bem-casados
Biscoitos de nata
Bolo de bananas
Bolo de fubá
Bolo de leite de coco
Bolo de mandioca
Bolo de mármore
Bom-bocado
Broa de fubá
Cajuzinhos de amendoim
Canjica
Compota de figo verde
Doce de abóbora
Doce de batata-doce
Doce de carambola
Doce de coco verde
Doce de coco com abóbora
Doce de jaca
Doce de laranja
Doce de leite da vovó
Doce de mamão
Fios de ovos

Mãe benta de queijo
Manjar branco
Marmelada
Marrom glacê de batata-doce
Olho-de-sogra
Ovos moles com coco
Papo de anjo
Pé-de-moleque
Pudim de tapioca
Pipoca doca
Pudim de mamão
Quindão
Quindins
Sequilhos de coco
Suspiros
Torta de castanha-do-Pará
Torta de cupuaçu

Fonte: ANUNCIATO, Ofélia Ramos. *Ofélia e a cozinha brasileira*. São Paulo :: Melhoramentos, 1980.

_____. *O sabor do Brasil*. São Paulo : DBA Melhoramentos, 1996.

ANEXO 3

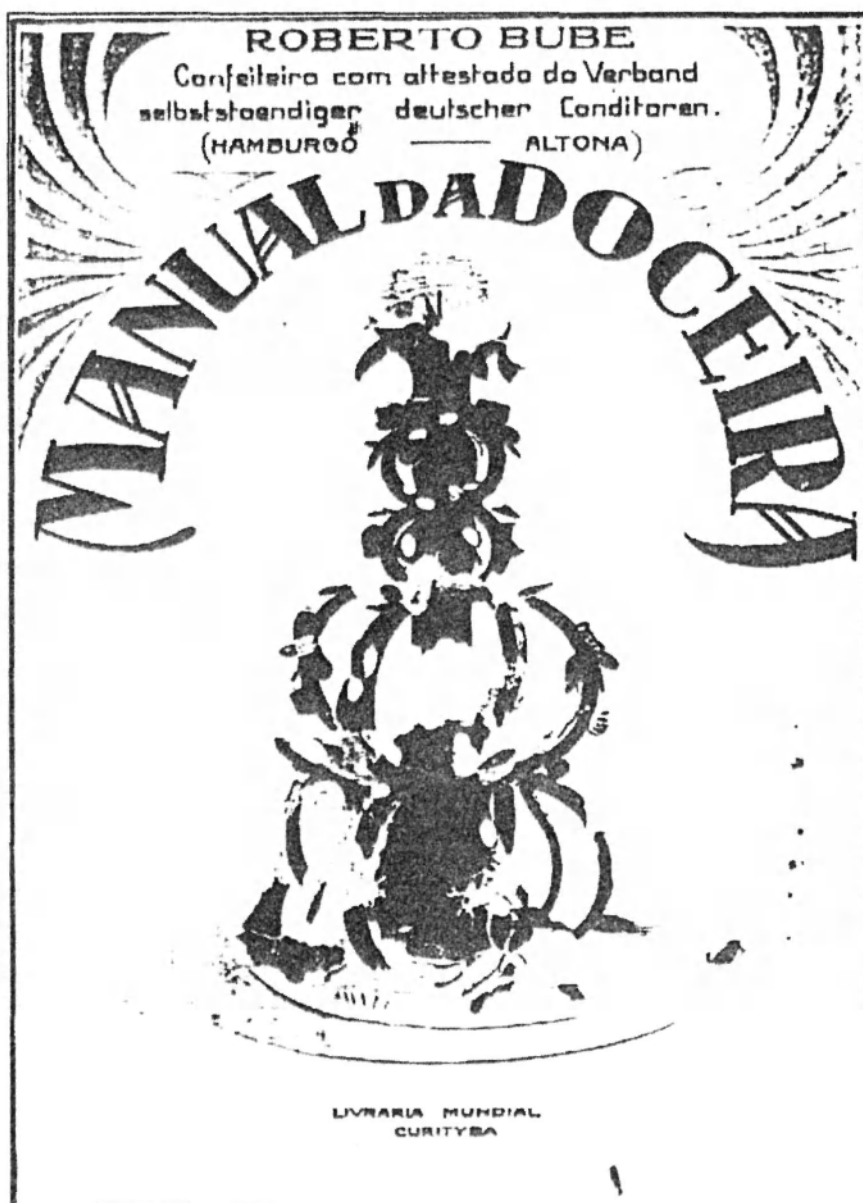
BOLOS: TRADIÇÃO BRASILEIRA

- Bolo de mandioca
- Bolo Marta Rocha
- Bolo de banana caramelada
- Bolo brigadeiro
- Bolo de batata-doce
- Bolo prestígio
- Bolo de coco
- Bolo de fubá
- Bolo de milho
- Bolo Souza Leão
- Bolo de rolo
- Cuca de goiabada com banana
- Bolo de tapioca
- Bolo de pinhão
- Bolo de melado

Fonte: **CLÁUDIA COZINHA** - BOLOS, mar. 1997.



Bolo de casamento feito pelo confeitiro Carlos, da confeitaria Cometa. Década de 1910.
Acervo: Casa da Memória - Curitiba.



Capa do *Manual da Doceira*, Livro de Roberto Bube, proprietário da confeitaria Universal (fundada em 1894 e que funcionou por várias décadas na Rua XV), editado em 1931, em Curitiba, pela Livraria Mundial.

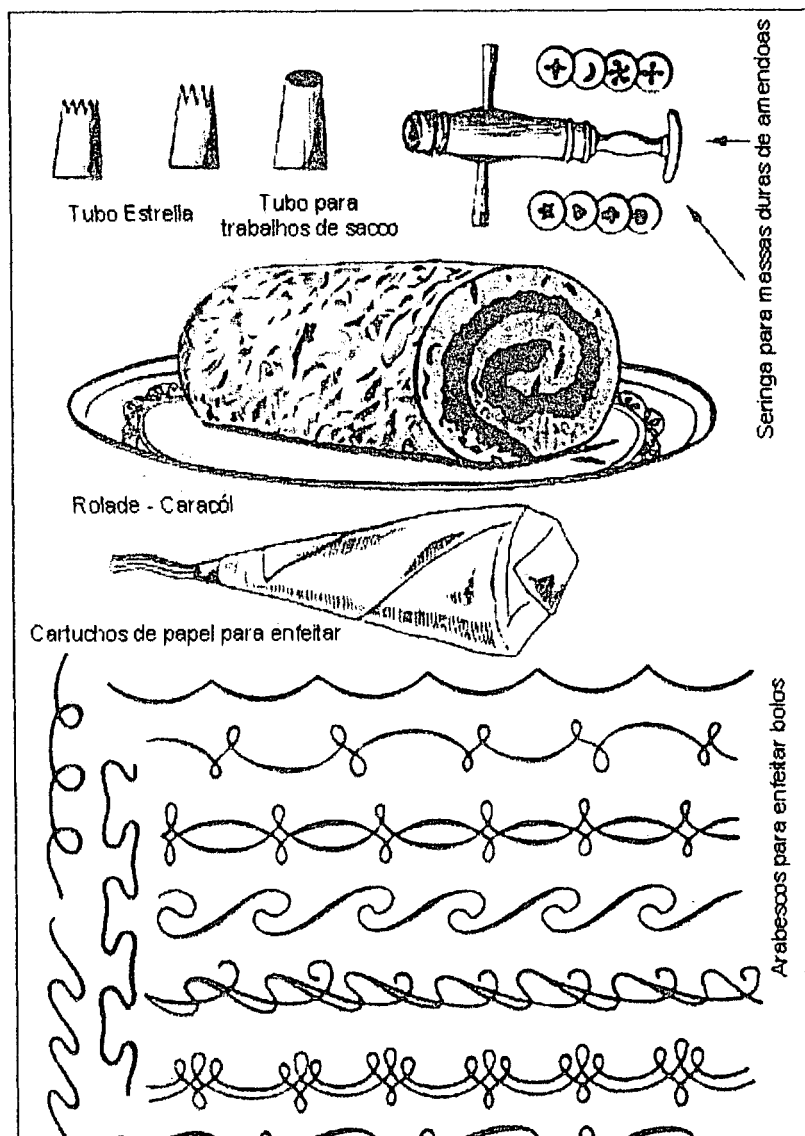


Ilustração do *Manual da Doceira*, com sugestões de motivos para decoração de bolos e utensílios necessários à sua confecção.

Bollo de gualhados

Um feto de quibado, um m-se.
Um feto de quibado, um m-se.
Um feto de quibado, um m-se.

De D. Chouin

[illegible]

1777



Anúncio da Confeitaria Romanô, fundada por volta de 1890 oferecendo grande sortimento de doces, confeitos e salgados.
Fonte: Almanach do Paraná para 1909.
Acervo: Casa da Memória – Curitiba.



Anúncio da casa Queiroz, confeitaria e refinação de açúcar, fundada em 1881, por muitos anos uma das melhores de Curitiba.

Fonte: Revista Senhorita, ago. 1920.

Acervo: Casa da Memória - Curitiba.



Anúncio Confeitaria Cometa, sucesso nas primeiras décadas em Curitiba servindo doces finos e atendendo encomendas de doces para festas.
Fonte: Revista O Olho da Rua, 11 maio de 1907.
Acervo: Casa da Memória - Curitiba.

Pão Caseiro

2 cro.

10 g. de leite (ou 10 x. de chá)
 6 c. r. margarina, 6 tabletes fermento
 6 c. r. açúcar, 10 c. r. sal, 4 x. de água
 morna 2 xícaras e meio de trigo

Pãozinho fofinho o leite, 8 c. r. açúcar, sal,
 margarina, deixe amornar.

Separado bate 2 c. r. açúcar, ~~sal~~
 e fermento com 2 x. de água ^{morna} bata no
 liquidificador, descanse 10 minutos
 misture tudo, vá colocando farinha
 e 2 x. chá de água se necessário
 amasse, cubra com um pano des-
 canse 1 hora. Abaixe a massa, faz-
 ra os pães, descanse 1 hora
 coma mesma massa, faz-se pão de queijo
 com 6 colheres de queijo ralado

de abóbora com 6 colheres

de alho com 6 colheres

integral - 4 x. bem de trigo integral

12 x. de trigo, acurante + trigo

de Passas 250 grs. passas 5 colheres canela

em po.

2 x.

Papos : 9 gemas, 2 claras em neve 1/2 k.

açúcar, cristal essência de baunilha maciça,

forminhos untados e polvilhados com trigo.

Outra receita: ~~9 gemas~~, 2 claras 6 gemas, 1 x. 1/2 de açúcar

1 pitada de cremor tartaro, 1 c. r. trigo: ame em banho

maria: 50 minutos: calda 2 x. água, 2 x. açúcar, canela, rum

note o ponto

Reprodução de página do caderno de receitas de Cecília Maria Fernandes da Costa, de 1943 onde a autora copiou uma receita do livro *Dona Benta* (conforme anotação que se observa na lateral da página - Papos de anjo). A outra receita, de Pão caseiro, utiliza liquidificador para seu preparo.

Bolo Alegre

3 xícaras de açúcar

1 xícara de manteiga

4 gemas

1/2 pacote de maizena (pequena)

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de fermento Royal

1 xícara de leite

4 claras batidas em neve.

Pão de ló da vovó

10 gemas

10 colheres de açúcar

10 claras batidas em neve

10 colheres de farinha de trigo

Bolo de fubá especial

2 xícaras de fubá (grana)

1 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de leite

1 xícara de leite talhado

Reprodução de caderno de 1941, de Leocádia Menezes. Os títulos das receitas exemplificam o que se observou ao longo da pesquisa: quem criava e/ou anotava uma receita procurava salientar uma característica da mesma (Bolo alegre e Bolo de fubá especial) e/ou sua procedência (Pão de ló da vovó).

FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FONTES PRIMÁRIAS

JORNAIS:

O COMMERCIO. 24 fev., 28 abr. 1900.

O DIA. 4 jul. 1923; 25 jun., 30 nov. 1944; 3 ago. 1945.

DIÁRIO POPULAR. 17 mai. 1946.

DIÁRIO DA TARDE. 4 jan. 1904; 26 jan. 1908; 4 jul. 1923; 23 nov., 23 dez. 1939.

GAZETA DO POVO. 3 fev. 1919; 2 jan. 1923; 22 jan. 1928; 12 mai. 1935; 22 mar. 1941; 12 mai. 1949.

A TARDE. 7 jul. 1928.

A TRIBUNA. 31 out. 1913.

REVISTAS:

ALBUN DO PARANA. Curitiba, Anno II, n. 13, 1920.

ALMANACH DO PARANA. Curitiba, 1913.

CLÁUDIA COZINHA. Bolos. São Paulo, Ed. Abril, mar. 1997.

O CRUZEIRO. Rio de Janeiro, Ed. Bloch, Anno VII, n. 81, nov. 1938; anno XIII, n. 10, 4 jan.; n.11, 11 jan. 1941; ano XXI, n. 4, 13 nov. 1948.

A DIVULGAÇÃO. Curitiba, Ano 3, n. 28-29-30, mar.abr.mai.1950.

O FLIRT. Curitiba, Anno I, n. 8, 27 set. 1919.

A GRANJA. Curitiba, Ano I, n. 4, out. 1939; ago. 1945.

GULA, n. 58, ago. 1997; n.66, abr.1998.

ILLUSTRAÇÃO PARANAENSE. Curitiba, Ed. Impressora Paranaense, Anno II, n. 2, fev. 1928.

LISTA DE ASSINANTES DO PARANÁ. Curitiba, Companhia Telephonica do Paraná, 1918-19.

REVISTA DO INSTITUTO HISTORICO E GEOGRAPHICO BRASILEIRO. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, v. 163, Tomo 109, 1932.

DOCUMENTOS DA ÉPOCA:

ALBUQUERQUE, Mário M. *Curitiba que o meu tempo guardou*. 2. ed. Rio de Janeiro : : Bertrand Brasil, 1996.

ALMANACH POPULAR BRASILEIRO. Pelotas, Porto Alegre e Rio Grande : Echenique Irmãos & C. Livraria Universal, 1901.

BANDEIRA, Euclides. *Crônicas locais*. Curitiba : Typ. da Escola de Aprendizes e Artífices, 1941.

BENTO DA MAIA, Carlos. *Tratado completo de cozinha e de copa*. Lisboa : Guimarães & Cia., 1940.

BETÂNIA, Marta de N. D. S. *Da arte de ser dona-de-casa*. São Paulo : Saraiva, 1951.

BIGG-WITHER, Thomas P. *No caminho do Brasil meridional : a Província do Paraná. Três anos de vida em suas florestas e campos - 1872/1875*. Rio de Janeiro : J. Olympio; Universidade Federal do Paraná, 1974.

BISCAIA, Evaristo. *Coisas da cidade*. Curitiba : Requião, 1951.

BUBE, Roberto. *Manual da doceira*. Collecção de receitas, destinadas a serem usadas nas artes e na economia domestica. Curityba : Livraria Mundial, 1931.

CARON, Odaléa de Macedo. *Recordações de família*. Curitiba : Fundação Cultural de Curitiba, 1982.

CARNEIRO, Raul. *O que as mães devem saber*. Rio de Janeiro : B. Feres, 1909.

CLESER, Vera A. *O lar doméstico*. : conselhos para boa direcção de uma casa. Rio de Janeiro - São Paulo : Laemmert & Cia., 1902.

D'ASSUMPÇÃO, J. P. *Curitiba antiga*. Ponta Grossa : Econômica, 1911.

DEBORA, Carmen. *O cozinheiro econômico das famílias*. Rio de Janeiro : Laemmert & Cia., 1901.

HELENA, Gilda. *Aprenda a ser esposa e mãe*. Rio de Janeiro : Irmãos Porgetti, 1955.

HOERNER Jr., Valério. *Ruas e histórias de Curitiba*. Curitiba : Artes&Textos, 1989.

LUCCOCK, John. *Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil (1808 a*

1818). 2. ed. São Paulo : Livraria Martins Editora, s/d.

MACEDO, Heitor Borges de. *Rememorando Curitiba : no tempo dos bondinhos de burro*. Curitiba : Lítero-Técnica, 1983.

MARCASSA, João. *Curitiba*. Essa velha desconhecida. Curitiba : Refripar, 1989.

MARTINS, Romário. *Curitiba de outrora e de hoje*. Curitiba : Graf. Monteiro Lobato, 1922.

_____. *Quantos somos e quem somos*. Curitiba : Empresa Gráfica Paranaense, 1941.

_____. *O Paraná antigo e moderno*. Corityba : Typ. da Livraria Econômica, 1900.

_____. *Terra e gente do Paraná*. Curitiba : Fundação Cultural de Curitiba, 1995.

MUNHOZ, Alcides. *O pão brasileiro*. Curitiba : Livraria Econômica, 1912.

NEGRÃO, Francisco. *Memória histórica paranaense*. Curitiba : Imprensa Paranaense, 1934.

PRESTES, Marialice. *Problemas do lar*. São Paulo: Liv. Martins Editora, [195-].

SABÓIA, América. *Curitiba da minha saudade*. Curitiba : [s/l], 1978.

STROBEL, Gustav H. *Relatos de um pioneiro da imigração alemã*. Curitiba : Estante Paranista, 1987.

VICTOR, Nestor. *Terra do futuro : impressões do Paraná*. 2 ed. Curitiba : Fundação Cultural de Curitiba, 1996.

DOCUMENTOS OFICIAIS:

CURITIBA. Annaes da Camara Municipal de Curytiba. Sessão de 21 de setembro de 1904 a 11 de julho de 1905. Typ. de "A Republica".

Acta da Sessão extraordinaria em 31 de janeiro de 1905. Presidencia do Sr. Joaquim Monteiro de Carvalho e Silva.

CURITIBA. Annaes da Camara Municipal de Coritiba. Sessões de 15 de outubro de 1913 a 24 de julho de 1914. Coritiba. Typ. d'"A Republica", 1914.

Acta da Sessão em 30 de outubro de 1913. Presidencia do Sr. Antonio de Barros. Projeto de lei.

PARANA. Mensagem dirigida ao Congresso Legislativo do Estado do Paraná pelo Exmo. Sr. Dr. Carlos Cavalcanti de Albuquerque - Presidente do Estado do Paraná - ao installar-se a 2º sessão da 12/ Legislatura em 1/ de fevereiro de 1915. Curytiba. Typ.

d"A Republica",1915, p. 37

PARANÁ. Mensagem apresentada ao Congresso Legislativo do Estado do Paraná à Assembleia Legislativa do Estado do Paraná pelo Presidente Dr. Affonso Alves de Camargo ao instalar-se a 2º Sessão da 19ª. Legislatura. Curytiba, 1º de fevereiro de 1929, p. 69.

PARANÁ. Mensagem apresentada pelo Sr. Governador Manoel Ribas à Assembleia Legislativa do Estado, ao instalar-se a 2º Sessão Ordinaria da 1º Legislatura da 2º Republica, em 1º de setembro de 1936. Empresa Grafica Paranaense. Curytiba, p. 20.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia : Edufu, 1997.
- ALENCASTRO, Luiz Felipe, RENAUX, Maria Luiza. *iográficas* Caras e modos dos migrantes e imigrantes. In: NOVAIS, Fernando A. (coord.). *História da vida privada no Brasil : Império*. São Paulo : Companhia das Letras, 1997.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: MELLO E SOUZA, Laura de (org.). *História da vida privada no Brasil : cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo : Companhia das Letras, 1997.
- ANDREAZZA, Maria Luiza, NADALIN, Sérgio O. *Imigração e sociedade*. Curitiba, ago. 1983. Mimeo.
- ANDREAZZA, Maria Luiza. *O paraíso das delícias: estudo de uma comunidade imigrante ucraniana*. Curitiba, 1996. Tese (Doutorado em História) - DEHIS, UFPR.
- ANUNCIATO, Ofélia R. *Ofélia e a cozinha brasileira*. São Paulo : Melhoramentos, 1980.
- _____. *O sabor do Brasil*. São Paulo : DBA Melhoramentos, 1996.
- ARON, Jean-Paul. A cozinha. In: LE GOFF, Jacques, NORA, Pierre. *História : novos objetos*. Rio de Janeiro : Francisco Alves, 1976. v. 3.
- BAECHLER, Jean. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, Raymond et al. *Tratado de sociologia*. Rio de Janeiro : Zahar, 1996.
- BONIN, Anamaria A., ROLIM, Maria do Carmo M., DEMETERCO, Solange M. S. *O consumo alimentar em Curitiba : permanências e mudanças*. Curitiba : UFPR/GEAS-CAPES/COFECUB, 1994. Mimeo.
- BORUSZENKO, Oksana. Política imigratória. In: HISTÓRIA DO PARANÁ. Curitiba: SECE/Biblioteca Pública do Paraná, [s/d].
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade : lembranças de velhos*. 2. ed. São Paulo : T. A. Queiroz : Editora da Universidade de São Paulo, 1987.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris : Ed. du Minuit, 1979.
- BRASIL, Assis. DICIONÁRIO DO CONHECIMENTO. São Paulo : Ediouro, 1984.
- BRAUDEL, Fernand. *A dinâmica do capitalismo*. Rio de Janeiro : Rocco, 1987.

- BRILLAT-SAVARIN, Jean. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro : Salamandra, 1989.
- BURKE, Peter. *A escrita da história : novas perspectivas*. São Paulo : Ed. da UNESP, 1992.
- _____. *O mundo como teatro : estudos de antropologia histórica*. Lisboa : Difel, 1992.
- CASCUDO, Luiz da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte : Itatiaia, 1983. v. 1 - 2.
- CASTRO, Josué de. *A alimentação à luz da geografia humana*. Porto Alegre : Globo, 1937.
- CHAGAS, João. Viagem ao redor de um almoço. In: CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação brasileira*. Rio de Janeiro : Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- COUTINHO, Ruy. *Valor social da alimentação*. Rio de Janeiro : Agir, 1946.
- DAMASCENO, Athos. Precioso açúcar gaúcho. In: CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro : Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- DA MATTA, Roberto. *A casa e a rua*. Espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara - Koogan, 1991.
- _____. *Carnavais, malandros e heróis : para uma sociologia do dilema brasileiro*. 4. ed. Rio de Janeiro : Zahar, 1983.
- _____. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987.
- _____. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro : Rocco, 1986.
- D'INCAO, Maria Ângela. Mulher e família burguesa. In: DEL PRIORE, Mary (org). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo : Contexto, 1997.
- DONA BENTA. *Comer bem : 1001 receitas de bons pratos*. 67. ed. São Paulo : Nacional, 1991.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador : uma história dos costumes*. 2. ed. Rio de Janeiro : Zahar, 1994.
- FERLINI, Vera Lúcia Amaral. *A civilização do açúcar*. Séculos XVI a XVIII. 4. ed. São Paulo : Brasiliense, 1987.
- FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: CHARTIER, Roger. *História da vida privada*. São Paulo : Companhia das Letras, 1993. v. 3 : Da Renascença ao Século das Luzes.
- FRANCO, Ariovaldo. *Gastronomia*. Rio de Janeiro : Guanabara, 1986.
- FREIRE, Jurandir Costa. *Ordem médica e norma familiar*. Rio de Janeiro : Graal, 1989.

- FREUND, Julien. Cuisine. *Sociétés*. Revue de Sciences Humaines et Sociales. Paris, v. 2, n. 1, p. 5, nov. 1985.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar : uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo : Companhia das Letras, 1997.
- _____. *Açúcar*. Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro : MIC/IAA, 1969.
- _____. *A presença do açúcar na formação brasileira*. Rio de Janeiro : MIC/IAA, 1975.
- _____. *Casa grande e senzala*. São Paulo : Círculo do Livro, 1986.
- FUGIER, Anne Martin. Os ritos da vida privada. In: PERROT, Michelle. *História da vida privada*. São Paulo : Companhia das Letras, 1991. v. 4 : Da Revolução Francesa à Primeira Guerra.
- GARINE, Igor. Alimentação, cultura e sociedade. *Correio da UNESCO*, jul.1987.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*. 2. Morar, cozinhar. Petrópolis : Vozes, 1997.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro : Zahar, 1978.
- GUERRAND, Roger-Henri. Espaços privados. In: PERROT, Michelle. *História da vida privada*. São Paulo : Companhia das Letras, 1991. v. 4 : Da Revolução Francesa à Primeira Guerra.
- HORTA, Nina. *Não é sopa : crônicas e receitas de comidas*. São Paulo : Companhia das Letras, 1995.
- LACERDA, Maria Thereza B. *Cartas da minha cozinha*. Curitiba : Gráfica Editora Lítero-Técnica, 1990.
- LANCELLOTTI, Sílvio. *Cozinha clássica*. São Paulo : Art Editora, 1991.
- LE GOFF, Jacques. *História e memória*. 2 ed. Campinas : Ed. da UNICAMP, 1991.
- LE GOFF, Jacques, NORA, Pierre. (org.). *História : novos objetos*. Rio de Janeiro : Francisco Alves, 1976. v 3.
- LE MOS, Carlos. *Cozinhas, etc*. São Paulo : Perspectiva, 1976.
- MALUF, Marina. *Ruídos da memória*. São Paulo : Siciliano, 1995.
- MARCÍLIO, Maria Luiza. Crescimento populacional e componentes do crescimento. *Cadernos CEBRAP*, São Paulo, CEBRAP, 1973.
- MARTINS, Wilson. *Um Brasil diferente*. São Paulo : T. A. Queiroz, 1989.
- MONTANARI, Máximo. Historia, alimentación, historia de la alimentación. In: NISTAL, J.

- M. Sánchez et al. *Problemas actuales de la Historia : terceras jornadas de estudios históricos*. Salamanca : Universidad, 1993.
- NADALIN, Sérgio Odilon. *A demografia numa perspectiva histórica*. Belo Horizonte : ABEP, 1994.
- ORTIZ, Renato. *Pierre Bourdieu : sociologia*. São Paulo : Ática, 1983.
- PEDRO, Joana Maria. Mulheres do Sul. In: DEL PRIORE, Mary (org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo : Contexto, 1997.
- PERROT, Michelle. *Os excluídos da história : operários, mulheres e prisioneiros*. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1988.
- PROUST, Marcel. *Em busca do tempo perdido*. No caminho de Swann. Rio de Janeiro : Ediouro, 1992. v. 1.
- REVEL, Jean François. Alimentação. In: LE GOFF, Jacques, CHARTIER, R., REVEL, J. F. (orgs.). *A nova história*. Coimbra : Almedina, 1978.
- _____. *Um banquete de palavras : história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo : Companhia das Letras, 1996.
- RONCAGLIO, Cyntia. *Pedidos e recusas : mulheres, espaço público e cidadania*. Curitiba : Pinha, 1996.
- RYBCZYNSKI, Witold. *Casa : pequena história de uma idéia*. Rio de Janeiro : Record, 1996.
- SANTOS, Carlos Roberto A. dos. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba : Fundação Cultural, 1995.
- SUTIL, Marcelo S. *O espelho e a miragem : ecletismo, moradia e modernidade na Curitiba do início do século*. Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) - DEHIS, UFPR
- THIOLLENT, Michel. *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. 3 ed. São Paulo : Polis, 1982.
- THOMPSON, Paul. *A voz do passado : história oral*. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1992.
- TOKLAS, Alice B. *O livro de cozinha de Alice B. Toklas*. São Paulo : Companhia das Letras, 1996.
- TRINDADE, Etelvina Maria de Castro. *Clotildes ou Marias : mulheres de Curitiba na Primeira República*. São Paulo, 1992. Tese (Doutorado em História) - Departamento de História, Universidade de São Paulo.
- TUCKER, Michael. *Meus pratos favoritos : memórias saborosas*. São Paulo : Mandarim, 1997.

- VALERI, Renée. Alimentação. In: ROMANO, Ruggiero (org.). *Enciclopédia Einaudi*. Porto : Imprensa Nacional/ Casa da Moeda, 1984. v. 16.
- WACHOWICZ, Ruy. *Orleans* : um século de subsistência. Curitiba : Paiol, 1976.

BIBLIOGRAFIA

- ABRAMOVAY, Ricardo. *O que é fome?* 8. ed. São Paulo : Brasiliense, 1989.
- ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos*. 2. ed. Rio de Janeiro : Bertrand Brasil, 1996.
- ALENCASTRO, Luiz Felipe (org.) *História da vida privada no Brasil*. São Paulo : Companhia das Letras, 1997. v. 2: Império.
- ALMEIDA, Ângela Mendes de (Org.). *Pensando a família no Brasil : da colônia à modernidade*. Rio de Janeiro : Espaço e Tempo/Ed. da UFRJ, 1987.
- ANDERSON, Michael. *Elementos para a história da família ocidental*. 1500-1914. Lisboa :: Editorial Quercó, 1984.
- ARAÚJO, Rosa Maria Barboza de. *A vocação do prazer : a cidade e a família no Rio de Janeiro republicano*. Rio de Janeiro : Rocco, 1993.
- ARIÉS, Philippe. *História social da família e da criança*. 2. ed. Rio de Janeiro : Zahar, 1981.
- AVÉ-LALLEMANT, Robert. *Viagem pelo sul do Brasil no ano de 1858*. Rio de Janeiro :: Instituto Nacional do Livro, 1953.
- BALHANA, Altiva et al. *História do Paraná*. Curitiba : Grafipar, 1969. v. 1.
- BASSANEZI, Carla. Mulheres nos anos dourados. In: DEL PRIORE, Mary (org.) *História das mulheres no Brasil*. São Paulo : Contexto, 1997.
- BADINTER, Elisabeth. *Um amor conquistado : o mito do amor materno*. Rio de Janeiro :: Nova Fronteira, 1985.
- BERGSON, Henri. *Matéria e memória : ensaio sobre a relação do corpo com o espírito*. São Paulo : Martins Fontes, 1990.
- BONIN, Anamaria A. Atores e consumidores : valores e estratégias. Curitiba: UFPR/DEAN/GEAS/CAPES-COFECUB/CNPq., 1992. Mimeo.
- BONIN, Anamaria, ROLIM, Maria do Carmo M. Hábitos alimentares : tradição e inovação. *Boletim de Antropologia*, Curitiba, v. 4, n. 1: p. 75-90, jun.1991.
- BOURDIEU, Pierre. *Coisas ditas*. São Paulo : Brasiliense, 1990.
- _____. *Economia das trocas simbólicas*. 2. ed. São Paulo : Perspectiva, 1987.
- _____. *O poder simbólico*. Lisboa: Difel/ Rio de Janeiro : Bertrand Brasil, 1989.
- BRANDÃO, C. R. *Plantar, colher, comer*. Rio de Janeiro : Graal, 1981.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo : Séculos XV-XVIII*. São

Paulo : Martins Fontes, 1995. v. 1.

_____. *Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Filipe II*. São Paulo : Martins Fontes, 1984.

BUENO Wilma de Lara. *Curitiba, uma cidade bem amanhecida: vivência e trabalho das mulheres polonesas no final do século XIX e nas primeiras décadas do século XX*. Curitiba, 1996. Dissertação (Mestrado em História) - DEHIS, Universidade Federal do Paraná.

BITTONI, Dulcília Schroeder. *Imprensa feminina*. São Paulo : Ática, 1986.

BURGUIÈRE, André. A antropologia histórica. In: LE GOFF, Jacques, CHARTIER, R. REVEL, J. F. (Orgs.). *A nova história*. Coimbra : Almedina, 1978.

CAMPONESI, Piero. *Hedonismo e erotismo*. São Paulo : Ed. da UNESP, 1996.

CANEVACCI, Massimo (org.). *Dialética da família*. São Paulo : Brasiliense, 1981.

CARVALHO, Marcelino de. *A nobre arte de comer*. São Paulo : Nacional, 1966.

CASCUDO, Luiz da Câmara (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro :: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

_____. *Sociologia do açúcar*. Rio de Janeiro : IAA, 1971.

CASTRO, Cláudio de M., COIMBRA, Marcos (Org.). *O problema alimentar no Brasil*. São Paulo : UNICAMP/Almed, 1985.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*. São Paulo : Círculo do Livro, 1991.

DE CERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano : 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis : Vozes, 1996.

CHRISTO, Maria Stella Libanio. *Fogão de lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais*. Petrópolis : Vozes, 1977.

COSTA, Iraci del Nero da (Org). *Brasil : história econômica e demográfica*. São Paulo :: Instituto de Pesquisas Econômicas, 1986.

CRESPO, Jorge. *A história do corpo*. Lisboa : DIFEL, 1990.

DANIEL, Jungla, N. P., CRAVO, V. Z. O valor do social e cultura da alimentação. *Boletim de Antropologia*. Nova Série. Curitiba, Departamento de Antropologia, UFPR, v. 2., n. 4, abr. 1989.

DAUMARD, Adeline et al. *História social do Brasil : teoria e metodologia*. Curitiba : UFPR, 1984.

DEL PRIORE, Mary. *Ao sul do corpo : condição feminina, maternidades e neutralidades no*

- Brasil Colônia. 2. ed. Rio de Janeiro : José Olympio, 1995.
- DEL SOLE, Orietta. *Nunca treze à mesa: andanças e histórias gastronômicas*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- DIÉGUES, Manuel. *Etnias e culturas no Brasil*. 4. ed. Rio de Janeiro : Paralelo, 1972.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo : Perspectiva, 1976.
- FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa : Dom Quixote, 1996.
- FIGUEIREDO, Guilherme. *Comes & bebes*. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira/ Brasília: INL, 1978.
- _____. *Comidas, meu santo*. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira, 1964.
- FISCHLER, Claude. *L'omnivore - le goût, la cuisine et les corps*. Paris : Éd. Odile Jacob, 1993.
- FISHER, M. F. K. *Um alfabeto para gourmets*. São Paulo : Companhia das Letras, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis. *Famílias : parentesco, casa e sexualidade na sociedade antiga*. Lisboa : Estampa, 1992.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve*. Belo Horizonte : UFMG, 1966.
- FURET, François. O quantitativo em História. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *História : novos problemas*. Rio de Janeiro : Francisco Alves, 1976.
- GANZ, Ana Paula. *Vivências e falas*. Trabalho feminino em Curitiba, 1925-1945. Curitiba, 1994. Dissertação (Mestrado em História). DEHIS, Universidade Federal do Paraná.
- GOLDMANN, Lucien. *A sociologia do romance*. 2. ed. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1976.
- GONÇALVES FILHO, J. de Moura. Olhar e memória. In: Vários. *O OLHAR*. 4. ed. São Paulo : Companhia das Letras, 1993.
- GOODE, William J. *A família*. São Paulo: Pioneira, 1970.
- HAGUETTE, Teresa M. F. *Metodologias qualitativas da sociologia*. Petrópolis : Vozes, 1987.
- HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo : Vértice, 1990.
- HELLER, Agnes. *O cotidiano e a história*. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1972.
- HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (org.). *Pour une histoire de l'alimentation*. Paris : Colin, 1970. Cahiers des Annales, 28.
- HOUAISS, Antonio. *Minhas receitas brasileiras*. São Paulo : Art Editora, 1990.
- IANNI, Octávio. *Raças e classes no Brasil*. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1972.

- LACERDA, Maria Thereza B. *Café com mistura*. Receitas e histórias de antigamente. 2. ed. Curitiba : Criar, 1987.
- LAURIOUX, Bruno. *A Idade Média à mesa*. Portugal : Europa-América, 1989.
- LE GOFF, Jacques (Org). *A nova história*. Coimbra : Almedina, 1978.
- LE MOS, Carlos. *A casa brasileira*. São Paulo : Contexto, 1996.
- LENHARO, A. *As tropas da moderação*. São Paulo : Símbolo, 1979.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *El origen de las maneras de mesa*. Mitológicas III. 5 ed. México: Siglo XXI, 1984.
- LINHARES, Maria Yeda, TEIXEIRA DA SILVA, Francisco. *História da agricultura brasileira*. São Paulo : Brasiliense, 1981.
- LINHARES, Temístocles. *História econômica do mate*. Rio de Janeiro : Ed. José Olympio, 1969.
- _____. *Paraná vivo*. Um retrato sem retoques. Rio de Janeiro : José Olympio, 1955.
- MACHADO, Brasil Pinheiro. *Esboço de uma sinopse da história regional do Paraná*. História : Questões & Debates. Curitiba, v. 8, n.14-15, jul/dez. 1987.
- _____. Sinopse da história regional do Paraná. Curitiba : Instituto Histórico, Geográfico e Etnográfico do Paraná, 1951.
- MARCÍLIO, Maria Luiza (Org.). *Demografia histórica*. São Paulo : Pioneira, 1977.
- _____. *População e sociedade*. Petrópolis : Vozes, 1984.
- MAROTTA, Cláudia O. de O. *História das mentalidades*. São Paulo : Brasiliense, 1991.
- MASSI, Marina. *Vida de mulheres : cotidiano e imaginário*. Rio de Janeiro : Imago, 1992.
- MELO, Fernando M. de. *O problema alimentar no Brasil*. Rio de Janeiro : Paz e Terra, 1983.
- MIRANDA, Beatriz T. de Melo. Aspectos demográficos de uma cidade paranaense no século XIX. Curitiba: 1851 - 1880. Curitiba. DEHIS-UFPR, 1980.
- MORAES, Cátia. *Dona-de- casa: a profissão invisível*. Rio de Janeiro : Objetiva, 1997.
- NEEDEL, Jeffrey. *Belle époque tropical: sociedade e cultura de elite no Rio de Janeiro na virada do século*. São Paulo : Companhia das Letras, 1993.
- ORTIZ, Renato. *Mundialização e cultura*. São Paulo : Brasiliense, 1994.
- PADIS, Pedro C. *Formação de uma economia periférica : o caso do Paraná*. São Paulo : Hucitec, 1981.
- PITTE, Jean Robert. *A gastronomia francesa : história e geografia de uma paixão*. Porto Alegre : L&PM, 1993.

- POSTER, Mark. *Teoria crítica da família*. Rio de Janeiro : Zahar, 1979.
- PRADO, Danda. *Esposa : a mais antiga profissão do mundo*. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1995.
- _____. *O que é família*. 6. ed. São Paulo : Brasiliense, 1985.
- QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. *Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva*. São Paulo : T. A. Queiroz, 1991.
- R. C. M. *O cozinheiro imperial*. São Paulo : Best-Seller, 1996.
- ROMANO, Ruggiero(Org.). *Enciclopédia Einaudi*. Porto : Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984. v. 16.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro : Zahar, 1976.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagens pelas Províncias de Rio de Janeiro e Minas Gerais*. São Paulo : Brasiliana, 1938.
- SAMARA, Eni de Mesquita. *A família brasileira*. 3. ed. São Paulo : Brasiliense, 1986.
- SANTOS Carlos Roberto A. dos. *Alimentar o Paraná* Província : a formação da estrutura agroalimentar. Curitiba 1992. Tese (Livre-Docência). DEHIS-UFPR.
- _____. *O custo de vida : preços de gêneros alimentícios e salários em Curitiba, no século XIX*. *História : Questões & Debates*, APAM, n. 8. jun. 1984.
- SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Sistema de casamento no Brasil colonial*. São Paulo : T. A. Queiroz/ Ed. da USP, 1984.
- MELLO E SOUZA, Laura de (org.). *História da vida privada no Brasil : cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo : Companhia das Letras, 1997. v. 1.
- TRINDADE, Etelvina M., MARTINS, Ana Paula Vosne. *Mulheres na história : Paraná. Séculos 19 e 20*. Curitiba : Universidade Federal do Paraná, Departamento de História. Cursos de Pós-Graduação, 1997.
- VELOSO, Carlos. *A alimentação em Portugal no século XVIII, nos relatos de viajantes estrangeiros*. Coimbra : Minerva, 1992.
- VIEIRA, Maria do Pilar de Araújo et al. *A pesquisa em história*. 3. ed. São Paulo : Ática, 1995.
- WACHOWICZ, Ruy. *História do Paraná*. 2. ed. Curitiba : Ed. dos Professores, 1968.
- WESTPHALEN, Cecília Maria; BALHANA, Altiva P. *Lazeres e festas de outrora*. Curitiba : SBPH-Pr., 1983.
- ZALUAR, Alba. *A máquina e a revolta*. São Paulo : Brasiliense, 1985.